

Münster 1983

Stickstoff und Liebe

Zur sozio-ökologischen Relevanz
der alternativen Ernährungsbewegung,
dargestellt am Beispiel von alternativen
Ernährungsprojekten in Belgien
und Holland

Felicitas Schätzl 1983

Soziologie

Stickstoff und Liebe

Zur sozioökologischen Relevanz der alternativen
Ernährungsbewegung, dargestellt am Beispiel
von alternativen Ernährungsprojekten in
Belgien und Holland

Inaugural-Dissertation

zur Erlangung des Doktorgrades

der

Philosophischen Fakultät

der

Westfälischen Wilhelms-Universität

zu

Münster (Westfalen)

vorgelegt von

Felicitas Schätzl

aus Dillingen/Donau

1983



Referent: Prof. Dr. Hans-Jürgen Krysmanski
Korreferent: Prof. Dr. Hanns Wienold
Dekanin: Prof. Dr. Maria-Elisabeth Brockhoff

Tag der mündlichen Prüfung: 14. Juli 1983

INHALTSANGABE

1. DAS PROBLEM:

- 1.1. Ökologische Zerstörung durch blinden
Produktionismus. Zwei Arten der Erklärung 1
- 1.2. Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie als Teilbereiche dieser zerstörerischen Dynamik
 - Kunstdünger, Mechanisierung, Pestizide 12
 - Massenviehzucht und Verarbeitungsindustrie 22

2. DIE UNTERSUCHUNG:

- 2.1. Zum Gegenstand: Alternative Ernährungsprojekte als Antwort auf ökologische Zerstörung
 - Einführung in den Gegenstandsbereich 28
 - Geschichtlicher Aufriss. Struktur und Kolorit des alternativen Ernährungsektors in Belgien und Holland 34
- 2.2. Zur Methode:
 - Fragestellung und Vorgehen bei der Untersuchung. Forschungsethische Überlegungen 45
 - Wissenschafts- und erkenntnistheoretische Überlegungen 55

3. DIE DARSTELLUNG:

3.1. Die biologische Landwirtschaft

3.1.1. 'Feld'-Studien

-Teilnehmende Beobachtung bei einem biologischen Bauern	65
-Ökonomische Aspekte	72
-Zum biologischen Anbau	77
-Ungereimtheiten	94

3.1.2. Allgemeine Analyse

-Zur Geschichte des Bauernstandes	100
-Ökonomisch/technische Entwicklungstendenzen der modernen Landwirtschaft	113
-Politische Aspekte des Bauernproblems	124
-Die soziohistorische Bedeutung des biologischen Landbaus	131

3.2. Verarbeitung und Verteilung biologischer Produkte

3.2.1. Lima, eine grosse Verarbeitungsfirma 137

-Sozialer Hintergrund	145
-Ernährungstheorie	148
-Wirtschaftliche Expansion	163
-Der physische Arbeitsprozess	172
-Die geschäftliche Seite	183
-Charaktermasken, Widersprüche	189

3.2.2. Manna, ein Verteilzentrum

-Erfolg und Misserfolg, Gründe und Hintergründe	200
---	-----

3.2.3.	De Mierik, ein kleines Verteilzentrum	
	-Das dezentrale Element	213
3.2.4.	Gaiapolis, eine Obstverarbeitungskooperative und die 'ökologische beweging'	
	-Transparenz, Egalität und der 'Groene Vrijstaat'	219
3.2.5.	Das Verteilungsproblem aus der Sicht eines biologischen Bauern	227
3.2.6.	Ein Naturrestaurant	
	-Erfolg und Wille	230
3.2.7.	Das 'Silo', ein Naturkostladen	
	-Zuversicht und Bedrängnis	236
3.3.	Einige Gespräche über natürliche Ernährung	248
	- Dokumentation -	
4.	DAS FAZIT:	
	Das innovative Element wird gehemmt. Bewusstsein und Ökonomie.	252

5. WEGE UND LÖSUNGEN:

5.1.	Zur Geschichte des Landwirtschafts- und Ernährungsbereichs in seinen geschlechtsspezifischen Aspekten	
	-Vor- und Frühgeschichte	260
	-Die gegenwärtige Welternährungsproblematik	268
	-Mythische Zugänge	272
5.2.	Zum Naturverständnis	
	-Philosophischer Dualismus	280
	-Die Natur in der Tradition des Taoismus	285
	-Yin und Yang. Ökologische Relevanz und soziologische Dimensionen der Yin-Kategorie	290
5.3.	Nahrung und Wachstum	
	-Die soziale Relevanz der Ernährung	298
	-Taoismus in der Landwirtschaft	305
	-Eine ländliche Kultur	312
5.4.	Die esoterische Dimension des Bodenproblems	
	-Gewalt und Indifferenz	317
	-Herzchakra, Kommunikation und Geschenk	322

NACHWORT

1.1.

In unserer Zivilisation:

Grosser Einfluss von uns Menschen auf die Natur.

Viel Aktivität gegenüber der Natur. Erde wird aufgerissen. Metalle, Steine, Kohle, Öl, heiliges Uran wird herausgeschürft, gefördert, gegraben, gebohrt.

... Viel Aktivität.

Bodenschätze werden verschifft über weite Ozeane. Kostet viel Energie. Werden mit grossen Schiffen dorthin gebracht, wo sie verarbeitet werden. Verarbeitet. Sind Rohstoffe. Rohe Stoffe. Stoffe nicht von Menschenhand geformt. Krümelig, brüchig, fest, glatt, geschmeidig; Brocken, grobes Gestein.

... für Produktion.

Werden gesäubert, getrennt, zentrifugiert, geschmolzen, verschweisst, gefräst, zerschnitten, gepresst, gestanzt, aufgelöst, verwässert, erhitzt, gekühlt, gefroren, zerschlagen, verdampft, extrahiert und synthetisiert.

Produktion.

Produktion.

Aus dem rohen Zustand

übergeführt

in den Zustand

der menschlichen Form.

Menschlicher Geist, menschliches Kalkül bestimmt.

Bestimmt. Welche Form soll Rohstoff annehmen.

Bestimmt über bunte Natur.

Bläulich schimmernde Kupfersteine.

Verkrustete Eisenerze.

Unaussprechliches Uranium.

Nicht Schönheit gilt. Nicht Schönheit.

Sondern gilt:

Macht über Natur. Natur wird geformt. Umgeformt.

Viel Aktivität.

Viel Veränderung durch Menschen
in unserer Zivilisation.

Mensch bewegt durch Fingerdruck gewaltige Energien.
Donnerernergien. Blitzenergien. Sonnenenergien.
Faszinierend, was Mensch kann.
Faszinierend, Faszinierend.

Schwere Teile werden bewegt, knallen aufeinander. Getöse.
Rattern auf und ab, auf und ab, auf und ab, auf und ab.
Schneller, schneller.

In wenig Zeit viel produzieren. Viel und noch mehr.
Schnell viel Masse bewegen, Naturstoff verformen.
Metall-flug-zeug, Flug-körper donnert, zischt durch
Wolkendampf. Lawinen metallener Fahrzeuge walzen sich
über grauasphaltierte Bahnen, Stassenfluchten. Geräusch-
pegel. Gleichmässig summend, tosend, Motoren hochgejagt,
aufheulend. Schneller.

Raum überwinden. Raum ist Hindernis für Pläne, Ziele.
Raum überwinden.
Zeit überwinden.

Durch Energie. Immer mehr Energie.

Metall wird zu rotglühender brodelnder Masse, Seen von
dunkelglänzendem Öl schwappend verbrannt, verfeuert,
Sümpfe, Oberflächenerde leergeschlürft, Wasser gewonnen,
um heisse Maschinen zu kühlen, mit Strömen lebendigen
Wassers.

Anlagen gross wie Dome gebaut, um aus aller Winzigkeit
des Stoffes schier unendliche Energie zu gewinnen. Aus
der Spaltung des Winzigsten das Ungeheuerste zu gewinnen.
Das nicht verrottet, sondern strahlt. Unirdisch bläu-
lich strahlt ...

Viel Energie geht durch menschlich ersonnenes Gerät.
Viel Energie wird gebraucht, viel Energie gefressen.

Und die Natur?

Ist dabei nicht so wichtig.

Schneisen werden durch Urwälder gehauen, Scharen von buntgefiederten Vögelvölkern vertrieben, ausgerottet, Wasserhaushalt für Bäume, Sträucher, Antilopen, einfache Menschen gestört. Ausgedörrt, versteppt, zerstört. Durst, Hunger, Not, Verwirrung, Angst, Jammer ... Ureinwohner hingemordet, fortgetrieben, übers Ohr gehauen, weil ihre Erde Schätze birgt, die für unsere Produktion von Nutzen sind.

Und die Natur?

Kann man verschleissen.

Lungen verätzt durch Asbestteilchen, Augenerblindet im gleissenden Neonlicht, das die Arbeitshallen erhellt, Lebern geschwollen, krankhaft verformt durch giftige Dämpfe, Nieren verschrumpelt, beschädigt durch Blei, Muskeln verhärtet im Gleichtakt der Maschinen.

Warum so viel so schnell produzieren? Für wen?

Ist nicht wichtig für wen, ist nicht wichtig was, ist nicht wichtig wie.

Hauptsache produzieren. Produzieren, um reicher zu werden. Zerstören, um zu produzieren. Natur zerstören. Natur - Natur und menschliche Natur zerstören. Durch produzieren.

Das System ist immer dasselbe: Naturstoffe werden ohne Rücksicht auf die Zusammenhänge eines ausgewogenen und differenzierten Naturganzen herausgerissen, werden der Produktionsmaschinerie als Rohstoffe oder Energieträger einverleibt um daraus verkäufliche Produkte zu machen. Konsumprodukte oder Produkte, die als neuerliche Produktionsmittel verwendet werden sollen.

Und was auf der einen Seite aus der Natur herausgerissen worden ist, kommt auf der anderen Seite wieder zu ihr zurück: aber in schwer verdaulicher Form: Haushaltsabfälle, beissende Waschmittel, Plastikumhüllungen,

Blech und Glas, die starren Reste verschlissener Produktionsgüter ... und Produktionsabfälle, Giftbrühen, von den Fabrikunternehmungen legal oder auch illegal in die Flüsse geleitet, giftige Dämpfe, schwere Luftpartikel, die Blut und Organe belasten ...

Wenn also auf der einen Seite aus der Natur genommen wird, und ohne Rücksicht auf Naturzusammenhänge entnommen wird, wo Natur zerstört wird, um menschliche Produkte zu erzeugen, so gliedern sich diese Produkte nicht wieder harmonisch zurück in die Vielfalt der Natur. Sie behalten die menschliche Form, zersetzen sich nicht, bleiben in Ewigkeit erstarrt, denn unter hohem Energieaufwand wurden sie zu Verbindungen synthetisiert, die sich so sehr ineinanderkrallen, dass keine Mikrobe sie mehr auflösen und anzufressen vermag. Oder jener Stoff, der so langlebig und gleichzeitig gefährlich ist, dass man ihn in aller Tiefe der Erde in Salzbergwerken begraben muss. ...

Abwärme, die das Algenwachstum in den Gewässern zur Raserei bringt. Fische mit Geschwüren auf den Bäuchen. Krebs in menschlichen Geweben, der Giftpegel in der Muttermilch, der bereits die zulässigen Höchstgrenzen der Nahrungsmittelbehörden übersteigt ...

Zerreissen, Zerstörung auf der einen Seite, Gift, allgegenwärtiges Gift auf der anderen Seite. Gift ist auch Zerstörung. ...

Die Antilope, die Gras und Blätter frisst, zerstört das Leben dieser Pflanzenteile, sie gewinnt daraus Energie, um ihren Körper zu erhalten, um sich zu bewegen, um zu leben ... und sie gibt die unverdaulichen Reste ihrer Blätternahrung wieder zurück an den Boden.

Geschieht nicht dasselbe auch in der menschlichen Produktion? Die Menschen entnehmen Stoffe aus der Natur, wandeln sie um in verzehrbare, verwendbare Güter,

verwenden diese Güter, und geben sie an die Erde zurück. Und solange sie sich mit organischem Gerät begnügen, mit Bast, Lianen, Knochen, festem Holz oder allenfalls noch Steine hinzunehmen, die sie ohne chemische Veränderungen gebrauchen ... bleibt auch der Einfluss dieser Menschen auf die Natur gering ...

In unserer Zeit aber ist der umformende Einfluss der Menschen auf die Natur gewaltig, gigantisch.

Soll man fragen, warum? Wie es zu einer so ungeheuren Machtentfaltung, einer so stürmischen Entwicklung der technischen Fähigkeiten der Menschen kommen konnte. Und wie es ausserdem zu erklären ist, dass diese Macht so rücksichtslos, unsensibel und zerstörerisch angewendet wird?

Die marxistische, sozioökonomische Erklärung: Die Produktionsmittel für die Produkte, die gekauft, verkauft werden, sind in privatem Besitz. Die Arbeitskraft der Arbeiter, der Produzenten der Produkte wird zur Ware, und wird verkauft an die privaten Eigentümer dieser Produktionsmittel. Wird verkauft als sei es totes Ding, wird bezahlt mit totem Ding, mit Geld ... und ist doch lebendig, erzeugt im Gleichtakt mit der Maschine mehr tote Dinge, als für sie bezahlt wurde an Geld.

Deshalb:

Steigt der Reichtum auf der Seite des privaten Besitzers, und entsteht die Möglichkeit, mehr Maschinen, effektivere Produktionsmittel zu entwerfen, zu konstruieren, einzusetzen, in Betrieb zu nehmen und zu dieser Möglichkeit kommt noch der Zwang hinzu, dies tatsächlich zu tun, denn sonst tut's der Konkurrent, produziert dann billiger und wird die Marktposition des ersten bedrohen.

Möglichst profitabel produzieren ist demnach die Devise eines ökonomischen Systems, das auf dieser Form der Klassenstruktur beruht. Und wenn dies einmal die handlungsleitende Devise ist, dann heisst das auch, dass alles andere nur diesem Ziel unterworfen wird. Dann spielt es keine Rolle, ob die Gesundheit der Arbeiter verschlissen wird, ob die Reichtümer der bunten, vielfältigen Natur zerstört, ausgeraubt und vergewaltigt werden, das sind externe Kosten, sie gehen den Privaten Produzenten nichts mehr an.

Dass man im Laufe dieser ökonomischen Geschichte den Arbeits-schutz einführte, und nun auch den Umwelt-schutz, das zeigt nur den bedrohlichen Charakter dieses Produktionssystems, Kapitalismus genannt, und ändert auch nichts am Charakter dieses Produktionssystems. Die gegenwärtige Naturzerstörung hat also einen deutlichen Zusammenhang mit der Art und Weise, wie wir gegenwärtig produzieren und die produzierten Güter verteilen.

Eine andere Erklärung: das Übergewicht des männlichen/aktiven/zeugenden Prinzips über Jahrtausende hinweg. Die Personifizierung Gottes als männliches Wesen, als Schöpfer. Die Höherbewertung des Aktiven, Dynamischen, Durchsetzenden, Äusserlichen, Schnellen, Verändernden, Mächtigen gegenüber dem Passiven, Trägen, Innerlichen, Träumerischen, Ohnmächtigen, Sanften, Weichen, Akzeptiven, Anpassungsfähigen ... die sogenannten männlichen Elemente und Eigenschaften werden durchwegs den weiblichen vorgezogen.

Das Rationale hat den Vorrang vor dem Intuitiven, das diskursive, analysierende Wort, das einen ganzen Objektbereich bestreicht hat den Vorrang vor dem assoziativen Bild, das der inneren Bewegung des Seelenlebens folgt. Pragmatisch festgelegte, vernünftige, begründete Ziele gelten mehr als das Lauschen nach Gefühlen.

Passiv ist verpönt, aktiv ist gut.

Empfänglichkeit ist selbstverständlich, Zeugung ist alles ... eine Gewaltstruktur.

Eine Struktur der Vergewaltigungen.

Und in der europäischen Philosophie: dasselbe: 'Ich denke, darum bin ich', so sagte ein Philosoph vor vierhundert Jahren, ungefähr in jener Zeit, als die Anfänge der später so stürmischen, technologischen Entwicklung sich abzuzeichnen begannen. 'Ich denke, darum bin ich!' Er sagte nicht: 'Oh, ich bin so happy: die Sonne, der Mond, die Sterne, ich liebe dieses Leben!' Sondern er sagte: 'Ich denke, darum bin ich!' Und er sonderte sich dadurch von all jenen anderen Lebewesen ab, die nicht dachten. Er diskriminierte. Das Denken, das Sein, die Wesentlichkeit, das Heft in der Hand. Der Hebel der Handlungsfähigkeit, das Bestimmte, das Eigentliche ... und der Rest der Welt: blosses Dasein. Schattenhaft, unwirklich, unwesentlich, Material für sein Denken, Objekt für sein Denken, sein Handeln, sein technisches Handeln.

Objekt nur. Passiv.

Subjekt und Objekt.

Macht und Ohnmacht.

Der Mensch das Subjekt der Welt. Seine Eigenschaft ist Macht.

Während der Priester noch der Stellvertreter des Schöpfergottes auf Erden ist, jenes Schöpfergottes, der die Natur erschaffen hat, nimmt der Mensch als Technologe nun selbst gottähnliche Züge an. Er verfügt über die Natur, erkennt ihre Gesetze und wendet sie an, um seinen Willen in ihr zu verwirklichen. Er übernimmt sogar die Schöpfungsaufgaben jenes Gottes, vom Golem bis zum Roboter reichen seine Erzeugnisse, Maschinen, die wieder neue Maschinen produzieren, werden produziert, man

beginnt die Genetik zu beherrschen und von Kindern aus der Retorte zu träumen.

Eine Frau ist hierbei nicht erforderlich. Der Mann kann auch allein fortpflanzen. Schöpfung ohne Fruchtbarkeit. Sterilität.

Das Übergewicht des männlichen, zeugenden Prinzips in unserer Kultur und die technologische Herrschaft des Menschen über die Natur ... sie gehen Hand in Hand.

So ist auch die rastlose Aktivität der gegenwärtigen Produktionsmaschinerie ein Ausdruck dieses Fetischs Aktivität. Die Produktion trägt militärischen Massencharakter (im Osten wie im Westen). Metall knallt auf Metall, Fitness, Morgenübungen. Arbeitsethik. Der Fleiss wird belohnt, das schweifende, abseitige Element lieber verbrannt und vergast.

'Industrie' heisst allein schon 'Fleiss'. Arbeiten, arbeiten, arbeiten. Wie die Ameise. Die Grille, die den Sommer in seiner blühenden Kraft genießt, ist verpönt. Genuss ist verpönt, es sei denn, er liesse sich vermarkten. Genuss hat etwas unmoralisches.

Produktion durch die Arbeitskraft, Reproduktion der Arbeitskraft. Alles ist gerichtet auf die Freisetzung immer grösserer Energien ... zum Zwecke der Produktion. Reichtum erscheint dabei als etwas Gegenständliches, etwas Äusserliches. Reichtum an Geld, Reichtum an Dingen. Aber man betrachtet es nicht als Reichtum, mit einer schönen Frau zusammenzuleben, man betrachtet es nicht als Reichtum, mit einem schönen Mann zusammenzuleben. Man betrachtet es nicht als Reichtum, gesund zu sein. Man ist auch nicht gesund, allenfalls pseudogesund. Man betrachtet nicht die unterirdischen Schätze des Unterbewusstseins in ihrer Kupfer-Drachen-Gestalt als Reichtum. Man betrachtet nicht ein Stück der Erde, auf dem Unkräuter spriessen, Kräuter, Gräser ... als Reichtum.

Der Begriff und die Vorstellung vom Reichtum ist auf produziertes Sachgut eingeschränkt. Natur wird erst zum Reichtum, wenn sie besessen und bearbeitet ist. Erst dann wird Natur zum Reichtum.

Reichtum wird also in unserer Kultur meistens mit menschlicher Produktion assoziiert, nicht jedoch mit einer naiven Empfänglichkeit für die Gratisgaben der Natur, die mit der Muttermilch zu fließen beginnen. Nirgendwo auf der Welt wird soviel Milch getrunken wie bei uns und in Amerika. Und nirgendwo wird die Mutter so unehrenhaft behandelt wie bei uns.

Diese Andeutungen einer neuartigen Erklärung für die gegenwärtige Naturzerstörung lassen erkennen, dass sie die marxistische Erklärung nicht ausschliesst. Aber die Marxisten wissen nicht, kennen nicht diese zweite Anschauung, sind naiv gegenüber dieser zweiten Anschauung. Sind selbst noch gefangen im Übergewicht der männlich/aktiven Seite. Bevorzugen die aktive Farbe rot, bleiben in der Vorstellung vom äusserlichen Reichtum kleben, verlachen, verspotten die Besinnung auf die inneren Reichtümer als Rückzug von der Realität, sie wollen verändern, können nicht akzeptieren. Sprechen von der Vermenschlichung der Natur, anstatt sich auf den be rauschenden, verlockenden, dramatischen und beglückenden Einfluss der Natur in den Menschen zu besinnen. Sie bleiben der Wertschätzung der Produktivität treu. Begründen sie auch und modifizieren sie auch, nicht unbewusste Produktivität soll es sein, wie im Kapitalismus, sondern bewusste, gesellschaftliche Kreativität soll in diese neue Produktivität mit eingehen. Aber sie sprechen nicht von Empfänglichkeit, das Handeln gilt ihnen mehr als das Lassen, das Reden mehr als das Schweigen, das Rationale mehr als das Mystische. Sie sprechen von einem Proletariat, das das Gesetz der gesellschaftlichen Entwicklung in die Hand nimmt, einem aktiven Klas-

senbewussten Proletariat ... und sie unterscheiden es vom Lumpenproletariat, dem unehrenhaften Proletariat, dem organisationsunfähigen, schweifenden, zigeunerhaften ... das ist einseitig.

Erklärungen gibt es also ... wenn man nach Gründen fragt. Muss man nach Gründen fragen?

Die Zeiten sind so.

Und die Zeiten werden sich ändern. Und wir werden uns ändern. Verwandeln.

Das gewaltige Zerstörungsschauspiel und die tausend Gifte ...

Wer hat es inszeniert?

Der Arbeiter, der jeden Tag seinen kleinen Anteil am Zerstörungswerk ableistet, die Hausfrau, die die ätzenden Reinigungsmittel in den Abfluss giesst, die Ingenieure, die ihr Leben der Entwicklung grausamer Giftwaffen widmen ... in ihrem Wahn noch sind sie Ausdruck eines gewaltigen Zerstörungsprozesses, der sie mit sich fortreisst ... und dennoch: warum Wut und Beschuldigungen, Angst und Kümmernis? Das Gift ist Teil des Lebens geworden und verlangt nach einem nur noch: Heilung.

Und das Gift ist allüberall: in der dünnen Luft der Hohen Ebenen, in der dumpfen, stickigen, bleischweren Luft der Städte, in Bächen, Flüssen, Teichen, Seen, in den Weltmeeren, das Quecksilber zirkuliert von unseren Industriekomplexen bis in das Blut der Eskimos im fernen Grönland. Gift im Boden, Atomabfall im Salzbergwerk, chemische Mittel im bebauten Boden: Kunstdünger, Käfergifte. Und das Gift in uns. Denn wir leben von Luft, Wasser, Erde. Wir leben von Pflanzen und Tieren, die auf unserem Planeten wimmeln. Wir nehmen sie in unserem Körper auf. Wir essen sie. Das Gift ist in unserer Nahrung.

Unsere Nahrung gewinnen wir seit langem schon nicht mehr aus der wilden Natur. Sondern aus Ackerbau und Viehzucht.

Dem Zustand der Barbarei, so gefürchtet von den Fortschrittsgläubigen unserer Zeit, sind wir glücklicherweise entronnen. Wollen wir uns ansehen, wie das Gift in unsere Nahrung gerät, in Ackerbau und Viehzucht, in domestizierten Pflanzen und Tieren?

Gift? Chemisches Ungleichgewicht in unserem Körper, der unsere Organe schädigt, Wut, Angst, Sorge, Schmerz, Verzweiflung, Tod hervorruft.

Gift? Wie gelangt es in unseren Körper?

'Vergiften uns die Bauern?'

Sehen wir uns die Landwirtschaft einmal an!

1.2.

Wo immer Menschen eine einzelne Feldfrucht, also zum Beispiel Hafer in grossen Mengen ernten wollen, greifen sie bereits in das vielfältige Gewebe der Natur ein. Aus der Vielzahl der Arten greifen sie eine Art heraus, begnügen sich aber nicht damit, im Umkreis von vielen Kilometern diese Frucht zu sammeln ... extensiv, sondern sie nehmen das Gesetz des Wachstums in ihre Hand, unterwerfen die entsprechende Pflanze ihrem Plan, zäunen ein Feld ab, roden den Boden, brennen ihn ab und beginnen, die Samen dieser Feldfrucht auszusäen ... sie schützen ihr Wachstum, blicken argwöhnisch zum Himmel, ob er ihrem Projekt wohl günstig ist, und wenn die Ernte gut war, dann war es ein gutes Jahr. Ihre Feldfrüchte, die in wildem Zustand über ein weites Areal verstreut und mit tausend anderen Blumen, Rispfen, wuchernden Blattpflanzen bunt gemischt sind, haben sie auf ein kleines Stück Land zusammengedrängt, konzentriert. Aber diese Konzentration hat zur Folge, dass der Boden, der sich im vielfältigen Wechselspiel der Vegetation erneuert und immer fruchtbarer wird, nun auf einmal einseitig ausgesogen wird. Der Hafer braucht ganz bestimmte Stoffe, die er dem Boden entnimmt und wenn man ihn dann nach seiner Reife nicht einfach wieder zu Boden sinken und verwesen lässt, sondern ihn erntet, das Stroh den Pferden gibt, die Körner selbst zum Brei verwendet, dann ist der Boden ärmer geworden. Und wenn dasselbe im nächsten Jahr wieder geschieht, dann verliert der Boden noch mehr an Substanz. Und wenn man noch einige Jahre dieselbe Feldfrucht anbaut, dann ist die Ertragsfähigkeit dieses Bodens bald erschöpft. Irgendwann gedeihen die Pflanzen einfach nicht mehr. Sie verkümmern, sterben ab.

Deshalb:

... liess man Äcker brachliegen. Sie sollten Zeit haben, um ihre Fruchtbarkeit zurückzugewinnen. Die Aussaat nach der Brachzeit war besonders ertragreich, besonders üppig. ... strebte man danach, immer neues Ackerland zu gewinnen, gab das alte der Natur zurück, nachdem man es ausgesogen hatte.

... wendete man Fruchtwechsel an. Nicht einseitig wurde der Boden durch immer dieselbe Pflanze ausgesogen, sondern wechselnde Saaten beanspruchten wechselnde Bestandteile des Bodens, und trugen durch ihren verwelkten Pflanzenkörper, der nicht von Menschen geerntet wurde, wieder zur Bereicherung des Bodens bei.

... düngte man den Boden. Das heisst, man versuchte, die Bestandteile, die man entnommen hatte, in anderer Form dem Boden wieder zurückzuerstatten. In der Form des Mistes unter anderem. Noch heute werden in China sogar menschliche Fäkalien gesammelt und der Erde wieder einverleibt. Ebenso mit dem tierischen Abfall. Jauche und Mist.

All diese Techniken werden auch heute noch angewendet. Nur der flächenmässigen Ausdehnung sind Grenzen gesetzt. Jetzt geht es vielmehr darum, aus einer möglichst geringen Bodenfläche einen möglichst grossen Ertrag herauszuziehen. Die Intensivierung der Landwirtschaft. Und die Möglichkeit dazu entstand durch die Entwicklung des chemischen Düngers. Ein Kind der Chemie, ein Kind der Wissenschaft.

Man hatte aus dem lebendigen, chemischen Organismus der Pflanzen ihre Hauptaufbaustoffe herausanalysiert, isoliert - entdeckt. Und mit diesem Wissen hatte man auch schon das Werkzeug in der Hand, um das Wachstum der Pflanzen nach menschlichem Plan zu steuern.

Man muss ja nur die Pflanzenaufbaustoffe dem Boden zu-setzen oder den Pflanzen von aussen her zugeben. Auf

dieser Basis konnte die Pflanze dann spriessen und gedeihen. Man war also mit einem Schlag von den jeweiligen Bodenverhältnissen unabhängig geworden. Man konnte die Nährstoffe aus der Luft gewinnen (allerdings nur unter enorm grossen Temperaturen, sprich Energieaufwand), man konnte sie als Neben- und Abfallprodukte aus der industriellen Produktion beziehen (schwefelsaurer Ammoniak, der bei der Herstellung von Leuchtgas abfiel oder Thomasmehl, das bei der Reinigung von Eisenerz für industriellen Gebrauch freiwurde), man konnte diese Nährstoffe auch relativ direkt aus der Erde gewinnen (Chilesalpeter oder Kalisalz aus den Bergwerken im Elsass).

Mit einem Schlag hatte man das Gesetz des Wachstums in der Hand, konnte durch industrielle kontrollierbare, beherrschbare Prozesse auch die landwirtschaftlichen Prozesse in den Griff bekommen.

Mineraldünger ... das war das Zauberwort.

Und dabei veränderte sich auch der Stellenwert des Bodens, vom Mutterboden, der Muttererde, dem Lebenselement der bäuerlichen und nicht nur bäuerlichen Existenz schlechthin wurde er zum blossen Funktionsglied der neuen Pflanzenproduktion. Nur noch Produktionsstätte, unabdingbare Voraussetzung für die Anwendung von industriell produzierten Düngemitteln, Pflanzenaufbaustoffen.

Und tatsächlich, die Erträge stiegen enorm. Die Hälfte der Ertragssteigerung, pro Flächeneinheit, die zu Beginn des 19. Jahrhunderts zu verzeichnen war, wird der Anwendung der künstlichen Düngemittel zugeschrieben. Was wollte man mehr.

Die Plastiksäcke mit den kleinen bläulich-weissen oder bräunlich-weissen Kügelchen, die der Bauer in der Scheune aufbewahrt, sind die Garantie für seinen alljährlichen Ernteertrag.

Nur:

Der Boden hat sich auch verändert.

Schreitet man die Felder moderner Landwirtschaftsbetriebe ab, so wird man feststellen: der Boden hat nichts Einladendes, nichts Lockendes mehr, er wirkt tot, er schmeckt nicht, das ist nicht die Erde, die der Bauer noch küssen konnte (was in Polen noch in diesem Jahrhundert mancherorts geschah).

Und die Pflanzen? ... sind schwach. Aufgeblasen. Sie haben die starken Mineralien in ihrer scharfen organischen Form vom Boden aufgenommen, und daraufhin viel Durst entwickelt (so wie beim Menschen der Salzgenuss Durst erzeugt). Sie ziehen Wasser an, nehmen zu an Ausdehnung und Gewicht, schießen in die Höhe, so kraftvoll ist die Mineralbasis. Aber das ist nicht die innere ausgewogene Kraft der Pflanzen selbst. Es ist eine Prothese. Man braucht schon einen Kühlschrank, um solche Pflanzen aufzubewahren, denn lange halten sie sich nicht. Sie welken schnell dahin, verfaulen. Lebenskraft, Vitalität gewinnt man nicht durch solche Pflanzen, und sie schmecken nicht, man muss sie würzen, aber dann schmeckt man das Gewürz, die Pflanze bleibt blass.

Und darüber hinaus:

Entwickelt sich Argwohn, dass das synthetische Mineral im Körper der Menschen auch nicht so gutartig wirkt. Man argwöhnt, dass allerlei schleichende Vergiftungen dadurch entstehen. Nierensteine durch unverdauliche Phosphorkalkverbindungen zum Beispiel.

Das Mineral im Boden (das anorganische, synthetische) hat sich nicht bewährt.

Man wollte das Fruchtbare selbst - die Erde - fruchtbarer machen und erzeugte Sterilität. Man führte aggressives Mineral in die Erde ein, Werkzeug des Wachstums, und erzeugt Schwäche und Tod. Der Geist der Aktivität reißt das Gesetz des Handelns an sich, bemächtigt sich

der Fruchtbarkeit ... und erlebt seine Ohnmacht.

Und die modernen Landmaschinen?

'Es ist, als ob sie der Erde den Krieg erklärt hätten. Martialisch. Wie sie mit ihren spitzen Eisenpflügen die Erde aufreissen, umbrechen, zertrümmern und zerschneiden ... hast du gesehen, wie martialisch diese Pflüge und diese anderen Ackerbaugeräte aussehen ... ?'

Wir gingen unter Buchen spazieren. Die Frau an meiner Seite antwortete:

'Du weisst doch, ich arbeite in einer Bauernbar. Und ich kenne viele Bauern. Die kommen alle zu uns. Mit welcher Verachtung die von ihren Frauen sprechen! Und diese Grobheit, mit der sie an einem rumgrabschen, diese Unsensibilität. Und genauso gehen die auch auf ihre Äcker los ... bearbeiten sie ihre Felder. O ... Beackern. Be-ackern.'

Die Vorstellung vom Krieg mit der Erde findet ihre Bestätigung in einem alten griechischen Mythos: Hephaistos, der Gott der Schmiede(!) verfolgt die Athene, die Göttin der Weisheit, des übergeordneten Wissens. Er fasst sie von hinten um die Taille, sie wehrt sich und tritt ihn mit der Ferse zwischen die Beine. Darauf lässt er von ihr ab, wälzt sich auf der Erde und entlässt seinen Samen in die Erdfurchen. Und die Erde gebiert daraufhin einen Mann, der den Namen 'Erichthonios' erhält. Die Zusammensetzung des Wortes ist klar: 'chton' heisst die 'Erde', und 'eri-' kommt von dem griechischen Wort für 'Streit' - 'eris'. Erdhass, Erdstreit entsteht also, wenn der Schmied, der Metalltechniker (der Hersteller auch von Pflügen und Landmaschinen), sich höheren Wissens bloss mit der Erde versucht.

Die modernen Landmaschinen haben ihren Ursprung in England. Die industrielle Revolution entfaltete sich dort auch auf dem Land, in den umfangreichen Arealen der Grossgrundbesitzer. Durch die technologische Entwicklung der Ackerbaugeräte konnte dort eine Arbeitsproduktivität erreicht werden, die die Preise für die landwirtschaft-

lichen Produkte so sehr senkte, dass weniger rationell arbeitende Pächter und Kleinbauern an den Rand des Ruins gerieten, ihren Besitz aufgeben und in die Städte abwandern mussten, als industrielles Proletariat. Und in Nordamerika gab es enorme Flächenareale herrenlosen Prärielandes, das ja nur darauf wartete, in Besitz und unter den Pflug gebracht zu werden. Das Summen wilder Hummeln und das Trappeln der Bisonhufe wurde abgelöst vom Summen und Stampfen der Mäh- und Dreschmaschinen. Auf diesen grossen Feldern waren grosse Maschinen rentabel. Dort sind sie entwickelt worden. Und noch heute sind solche Farmen mitunter so ausgedehnt, dass man mit dem Lift bei den Silos auf- und abfahren muss und das Gelände nur mit dem Jeep umrunden kann. Im folgenden ein Zitat des amerikanischen Schriftstellers John Steinbeck:

Der Mensch, der da im eisernen Sitz sass, sah überhaupt nicht aus wie ein Mensch. Behandschuht, bebrillt, mit der Gummimaske über Nase und Mund, war er nur ein Teil der Maschine, ein monströser, künstlicher Roboter. Der Donner der Maschinenzylinder dröhnte durchs Land; schon wurde er eins mit Luft und Erde, die gleichsam vor Schrecken mitvibrierten ... der Mensch mochte diesen Traktor bewundern - seine glänzende Oberfläche, den machtvollen Ansturm seiner Motoren und das Rollen der Explosionen; und dennoch gehört er gar nicht ihm. Er thronte da auf einer Maschine, die er nicht selbst geschaffen hatte - und hinter dem Traktor rollten die Scheiben, die die Erde mit Messern zerschnitten. Dies war nicht mehr pflügen; es sah aus wie eine chirurgische Operation, die der Erde angetan wurde, wenn das schon einmal Zerschnittene nach rechts gestossen wurde, wo eine zweite Reihe von Scheiben und Messern es abermals erwartete, schnitt und nach links warf ... und hinter den Messern kam die mechanisierte Egge hämmend, kämmend mit eisernen Zähnen, so dass die kleinsten Erdklümpchen noch einmal brachen und zu Staub wurden. Nach der Egge kamen die langen Befruchter - die mechanisierten Befruchter, zwölf gekrümmte Geschlechtsglieder eines Ungeheuers, die man im Eisenwerk gegossen hatte: ihr Orgasmus war rein mechanisch, sie vergewaltigten methodisch, und doch vollführten sie ihren Akt ohne Lust, (John Steinbeck, Zit. in: Heinrich Eduard Jakob, 6 000 Jahre Brot, Hamburg 1954, S. 427 f.)

Das technische Arsenal der modernen Landwirtschaft ist tatsächlich verblüffend:

Cambridgewalzen im Schlepperzug, Sternwalzeneggen mit Einfangvorrichtungen, Netzegge mit Ausheberahmen für Dreipunktaufhängung, Egge mit verstellbaren Zinken, Flachfräsen mit Fräsmessern, die federnd in Gummiblöcken gelagert sind, aufgesattelte Walzenstreuer mit Kettenantrieb vom Schlepperrad, Tellerstreuer am Geräteträger, Winkeldrehpflüge für Hanglagen bis zu 30% Gefälle, Schleuderscheibenstreuer für die Düngerverteilung, Entmistungsanlagen mit umlaufendem Förderband, Streugeräte für Stallung, Schneidgebläsefeldhäcksler, Tommeldrehwender, Pulpumpenmelkmaschinen ... das sind nur einige wenige von all den Maschinen, die im Laufe der letzten Jahrzehnte die Felder und Ställe erobert haben.

All die landwirtschaftlichen Tätigkeiten, die in früheren Zeiten mit der Hand oder mit einfacheren Geräten aus Holz oder aus handgeschmiedetem Metall ausgeführt wurden, sind in den Sog der Mechanisierung geraten. Ein einzelner Mann kann jetzt eine Arbeitsleistung vollbringen, zu der früher fünf, zehn, fünfzehn oder zwanzig Menschen erforderlich waren. Während früher 80% und mehr der Bevölkerung Bauern waren, sind es jetzt nur mehr um die 15%. Die Arbeitsproduktivität der Landwirtschaft ist enorm gestiegen.

Und dennoch:

Der Schein trügt. Denn die Maschinen, die der Bauer gebraucht, müssen ja auch hergestellt werden. Die Kunstdünger, die er anwendet, müssen ebenfalls hergestellt werden - unter grossem Energieaufwand. Was also bei dem Mythos der Arbeitsproduktivitätserhöhung (vgl. S. 76) nicht mitgerechnet wird, das ist das Quantum Arbeitskraft, das Quantum Energie, das in jenen industriellen Arbeitsvorgängen erscheint, die der Landwirtschaft vorgelagert

sind, die Arbeitsleistungen der Zulieferindustrie. Kritiker der modernen Landwirtschaft behaupten, dass sich bei einer solchen Sichtweise die Produktivität der modernen Landwirtschaft nicht nennenswert von der Produktivität von Subsistenzbauern unterscheiden. So hätte sich demnach also nur die Form der landwirtschaftlichen Tätigkeiten geändert?

Welch eine Eulenspiegelerei.

Während der Bauer früher im Schweisse seines Angesichts hinter dem Ochsenpflug hertrötte, sich den Rücken krummbog, um all die Steine aus seinem Acker wezuschleppen und das Unkraut herauszureissen ... so sitzt er nun bewegungslos im kalten Frühjahrswind auf dem Traktor, während er Furche um Furche in den Erdgrund gräbt. Das lange Sitzen macht ihn empfindlicher für die Kälteeinwirkung, die Traktorabgase, das ständige Rütteln der Maschine, der Motorenlärm ... das alles ist der Gesundheit nicht zuträglich. Handarbeit wurde grossenteils ersetzt durch Maschinenarbeit, die Tätigkeiten des Bauern tendieren nun mehr zur Beanspruchung der Nerven- und Sinnesorgane, und darüber hinaus muss er sich um die Wartung der Maschinen kümmern und die buchhalterische Seite seines Betriebes im Auge behalten.

Und was die Felder anbelangt, so werden sie durch das häufige Befahren mit Traktorentonnengewicht nachhaltig zusammengepresst, so dass sie nur durch energiegelassen Einsatz der Pflugschar wieder locker zu kriegen sind. Um sie aber locker zu kriegen, muss man wiederum den Traktor vor den Stahlpflug spannen ...

Ein zweischneidiges Schwert ist es also, die Mechanisierung der Landwirtschaft.

Aber damit noch nicht genug:

Denn die Pflanzen, die durch die Anwendung der Kunst-

dünger schon schwächer geworden sind, werden durch die Aussaat in grossangelegten, maschinengerechten Monokulturen erst recht anfällig für Insektenfrass und Pflanzenkrankheiten.

Und deshalb wird gespritzt. Es werden Gifte gespritzt, Insektizide. Der Feind, der Schädling der gewünschten Kulturen - Kartoffelkäfer, Aaskäfer, Rübenblattwanze, Erdfloh, Kohlweissling, Blattlaus, Spinnmilbe und viele andere mehr - wird bekämpft. Was den Ernteertrag bedroht, muss vernichtet werden. Sinnigerweise wurden einige der dabei verwendeten, hochtoxischen Insektenvertilgungsmittel zusammen mit Kriegsgiften des modernen, chemischen Waffenarsenals entwickelt. Der Krieg auf den Feldern. Gefährliche Energie, die aus den Düsen der Spritzgeräte dringt, die die weit ausgedehnten Äcker bestreicht. Manchmal werden diese 'Pflanzenschutzmittel', wie sie euphemistisch genannt werden, auch mit Helikoptern aufgebracht. Kampfflugzeuge im Gleitflug.

Allerdings musste die moderne Landwirtschaft dabei auch Gegenschläge hinnehmen. Denn es stellte sich heraus, dass etliche der bekämpften Insekten gegen die Sprühmittel immun wurden, dass diese aber umgekehrt die natürlichen Feinde der unerwünschten Schmarotzer dezimierten. Man musste also entweder stärker dosieren oder neue Produkte entwickeln. Der Krieg eskalierte. Und der chemischen Industrie konnte das nur gelegen kommen, denn sie profitierte von der Produktion dieser Substanzen. Das Produkt allerdings, worum es ging, die Pflanze selbst, erlitt dabei den Schaden. Denn sie nimmt dieses Gift in ihren Pflanzenkörper auf ... und gibt es weiter an den, der sie verzehrt. Im menschlichen Organismus können diese Gifte langfristig schleichende Krankheitserscheinungen verursachen.

Viele Bauern sind sich darüber im Klaren und essen nur das Gemüse, das sie selbst giftfrei im eigenen Garten

angebaut haben, das andere, behandelte werfen sie auf den Markt. Dasselbe gilt auch für die sogenannten Herbizide, die Unkrautvertilgungsmittel. Kraut wird zum Unkraut gestempelt und mit hochkarätigem Gift ausgeschaltet. Die mechanischen Mittel, die früher zur manuellen Beseitigung des Unkrautes verwendet wurden, wie Egge und Hacke, sind durch die neuen, chemischen Mittel verdrängt worden. Schliesslich werden dann noch Chemikalien gegen Pflanzenkrankheiten gespritzt. Der Erreger der Krankheit wird bekämpft, so wie dies auch in der Humanmedizin geschieht ... man denkt nicht daran, dass jede Krankheit ein Hinweis auf eine ver-störte Lebensweise ist und die Schwächung des befallenen Organismus anzeigt. Wenn also im Frühjahr und Frühsommer ein beissender Nebeldunst über den Feldern liegt, Schwaden von aggressiven, überbeweglichen Stoffen, dann zeigt sich darin nichts anderes als negatives Denken. Man versucht, den Schädlingen, das Unkraut, die Krankheit zu vernichten, man wehrt sich gegen Schädlinge, Unkraut und Krankheit, 'beschützt' die schwachen Pflanzen vor Plagen, den 'Feinden', die sie bedrohen, eliminiert das Symptom und vergisst über dieser emsigen Geschäftigkeit, dass man auch starke Pflanzen ziehen könnte, die dem Schädlingsbefall zu widerstehen vermögen. Man führt sich sozusagen selbst an der Nase herum. ... welch ein Triumph der Wissenschaft!

Die moderne Landwirtschaft ... und die Natur ...

Kein harmonisches Verhältnis.

Natur ist nicht mehr das Lebelement des Bauern, in dem er aufgeht, von dem er abhängt.

Natur ist zum Produktionsmittel geworden. Bauern sind unabhängiger geworden von Natur. Verwenden viele industriell hergestellte Produkte. Kunstdünger, Maschinen, Pestizide. Lassen viel fremde Energie auf die Äcker gelangen. Starke Eingriffe in das Naturgeflecht, starke

Veränderungen.

Nicht freundlich, achtungsvoll, einfühlsam-intuitiv ...
der Umgang mit Natur.

Sondern:

Gewaltsam. Manipulierend. Herrscherlich.

Und die Frucht:

Gedeiht nicht.

Fruchtbarkeit verwandelt sich in Wucherung.

Wenn man der Erde mit Spiessen und Stangen zu Leibe rückt.

Noch deutlicher vielleicht erscheint dieses manipulative Element in der modernen Massentierhaltung:

Der frühere, gemischte, landwirtschaftliche Betrieb wurde entflochten, Stallmist wird durch Kunstdünger verdrängt, und Viehfutter ist im Handel erhältlich. So wurde es möglich, auf geringstem Raum ungeheure Mengen von Schlacht- und Milchvieh aufzuziehen. Kälber, die eingepfercht in ihrem Verschlag das Licht der Sonne nicht zu sehen bekamen, deren Wachstum (Fleisch, Fleisch!!) durch künstliche Beleuchtung gesteigert wurde. Schweinezüchtungen, die eine Rippe mehr im Bauch hatten (Fleisch, Fleisch! rentables Fleisch), Stiere, denen das Sperma mit der Röhre abgezapft wird ... er bekommt Kühe nicht zu Gesicht, die seine Kinder austragen. Die Tiere werden hochgemästet: einziges Ziel: hoher Fleischertrag. Hoher Geldertrag. Mit Hormonen geimpft (mehr Fleisch, aber der Konsument fühlt sich unwohl), kranke, schwache, degenerierte, gequälte Tiere ... von Massenseuchen befallen und massenhaft vom Tierarzt zurechtgeschustert.

Bereicherung durch Manipulation des Wachstums. Ein einziger Mann kann zig-zig Rinder hochmästen. Alles automatisch.

Zur Illustration die Erzählung eines Hühner-Batterie-Farmers:

Drei Monate ging alles gut, dann begann die Koksydiosis um sich zu greifen, eine Krankheit, die später auf diesem Wirtschaftssektor noch sehr berichtigt worden ist...

In dieser Woche sind alle Hühner angesteckt. Es sieht fürchterlich aus. Die Hühner liegen flach am Boden und fressen nicht mehr. Sie magern ab, die Därme werden in Mitleidenschaft gezogen. Die Federn fallen aus. Damals verlor ich 300 Hühner. Drei Monate später verminderte sich die Eierproduktion bei den übrigen 2 700. ... Eines Morgens kam ich in den Schuppen und sah eine grosse Staubwolke. Die Hühner rasten wie verrückt im Kreis herum. Plötzlich wurde es totenstill, aber sobald auch nur ein Strohhalbm zu Boden fiel, ging es wieder los. Im Trinkwasser bekamen sie dann Beruhigungsmittel, die, wie sich später herausstellte, für denjenigen, der die Eier isst, schädlich waren. Auf Befehl der Lebensmittelkontrolle musste ich eine Woche lang meine Eier wegwerfen.

Und haben Sie das dann getan?

Nein, ich gebe ehrlich zu, sie sind in den Verkauf gegangen. Ich konnte mir diesen Verlust finanziell nicht erlauben. Inzwischen war die Eierproduktion auf 30% gesunken. Die Hühner hackten aufeinander los. Entsetzlich, es waren eiergrosse Löcher im Rücken. ... Die Schwächsten musste ich nach drei Monaten an die Viehfutterindustrie verkaufen. (Zit. in: Kees Meijer, De Aarde - 'je Leven, Boxtel, 1979, S.61)

Gegen das Hacken, das durch die Zusammendrängung auf engstem Raum und die schlechten Lebens- und Futterverhältnisse entstand, wussten die Sachverständigen dieses Industriezweiges einen guten Rat: den Hühnern wurden die Schnäbel abgehackt. Und als sie wieder nachwuchsen, wurden sie abgebrannt.

Guten Appetit, kann man dem nur sagen, der solche Eier zum Frühstück verzehrt. Die Obszönität der Melkmaschinen, an die tausende und abertausende von internierten Kühen angeschlossen werden ... sie verdirbt einem jeden, der ein klein wenig Sensibilität für seine Nahrung entwickelt die Lust auf diese Milch. Und das Fleisch. Die Schlächthöfe. Eingesperrte, gemästete Tiere. Wer kann das noch akzeptieren. Wer will sich davon noch ernähren.

Um jedoch tierische Produkte wie Fleisch und Milch landwirtschaftlich, also nicht in Massentierhaltungen zu erzeugen, ist viel Weidefläche nötig. Etwa sechs bis achtmal soviel wie man für die gleiche Sättigung eines Menschen durch pflanzliche Produkte bebauen muss. Extensiver Luxus also ...

Und die tierischen Produkte sind zum Leben nicht notwendig. Können sogar als schädlich für die Menschen betrachtet werden. Erzeugen Gifte im Organismus des Menschen, die erst abgebaut werden müssen. Warum also tierische Produkte essen, wenn man auch mit Tieren leben kann, ohne sie zu essen.

Der Fleisch- und Milchkonsum ist in den letzten Jahrzehnten enorm gestiegen, der grösste Teil der Landwirtschaft ist vom Verkauf von Milch- oder Schlachtvieh abhängig.

Degeneration und Gift in tierischen und pflanzlichen Produkten und ein Übermass an tierischen Produkten, das sind die beiden Elemente, die die Produktion und der Konsum landwirtschaftlicher Produkte gemeinsam haben.

Und was geschieht zwischen Produktion und Konsum?

Denn direkt kommen die Feldfrüchte und Tierteile ja nicht vom Bauern zu Verbraucher ...

Es wird transportiert, gesammelt, konzentriert, gelagert und verarbeitet. Erhitzt und gekühlt, zerteilt, raffiniert, geschält und aufgelöst, gepresst, zentrifugiert und eingedickt, vermengt, gebunden und zugesetzt. ... und dann verpackt, verteilt und einzeln verkauft.

Dem Mehl setzt man grundsätzlich Insektizide zu, dann kann man es beliebig lange lagern, ohne finanzielle Einbussen durch Parasiten befürchten zu müssen. Auch hält sich das Mehl besser, wenn man es zu Weissmehl verarbeitet, wenn man den Keimling, der leicht ranzig wird entfernt. Dass dabei dann auch die mineralhaltigen Randschichten verloren gehen, nimmt man in Kauf. Um Tomaten

rentabler, platzsparender lagern zu können, hat man eine besondere Sorte gezüchtet, die mehr vierkantig als rund geformt war (sie hat sich allerdings nicht durchgesetzt). Fett, das bei der Keksherstellung benötigt wird, erhitzt man, aber auch nur, um es günstig vom Silo zum Mischbottich fließen lassen zu können. Dass es dadurch in seinem Nahrungswert beeinträchtigt wird, nimmt man in Kauf.

Man verwendet Emulgatoren, Säuregradbeeinflusser, Verfestiger, Feuchtigkeitsbinder, Glanzmittel, Aufheller, Antigerinnungsmittel.

Es lässt sich feststellen: bei der Verarbeitung der Lebensmittel hat oftmals das Prinzip der Kostenersparnis den Vorrang vor der schonenden Behandlung der Naturstoffe.

Um Konserven herzustellen, setzt man den Lebensmitteln Konservierungsstoffe zu, wie: Schwefelsäure, Sorbinsäure, Benzoessäure, Monochloressigsäure, Ameisensäure, Salicylsäure und Antioxydantia bei Fettprodukten ... und viele dieser Konservierungsstoffe werden verdächtigt, dass sie langfristig pathologische Veränderungen im menschlichen Organismus hervorrufen.

Da in der industriellen Verarbeitung von Naturprodukten oftmals die Geruchs- und Geschmacksstruktur beschädigt wird, setzt man hinterher wieder synthetische Geruchs- und Geschmacksstoffe zu und um die Produkte besser verkäuflich, anziehender fürs kurzsichtige Auge zu machen, werden sie auch noch mit Farbstoffen versetzt. Der durchschnittliche Geschmack der Verbraucher ist auch schon so sehr an das Zuckrige gewöhnt, dass man kaum noch Konserven ohne Zuckerzusatz oder andere Süsstoffe wie Zyklamat, Saccharin und Sorbitol auf dem Markt finden kann. Man kann also sicher sein: naturbelassene Nahrungsmittel, das ist nicht die Regel, sondern die Ausnahme. In den meisten industriell verarbeiteten Lebensmitteln steckt

ein grosses Quantum zusätzlicher Arbeitsprozesse, Veränderungsprozesse, Umformungsprozesse ... zum Teil dann auch in Form chemischer Zusätze, die in winzigsten Dosen den Organismus schleichend mit Giftstoffen belasten (vom Transport- und Verpackungs-Aufwand einmal ganz abgesehen).

Ein düsteres Bild, (vielleicht zu düster gemalt?), ein trauriges Bild? Ein bestürzendes Bild?

Jenes andere Bild vom Bauern, der in seiner Naturidylle die Rosse vor den Pflug spannt, das in der Vergangenheit manchmal zutraf, meist nicht zutraf, es stimmt nun überhaupt nicht mehr.

Der Bauer ist einbezogen in das Netzwerk der industriellen Produktion. Er wird mit Düngemitteln, Maschinen, Pestiziden, mit Viehfutter und Saatgut beliefert, und seinerseits liefert er auch seine Produkte an die profitorientierten Verarbeitungs-, Transport- und Verpackungsfirmen ab. Denn er hat sich spezialisiert auf die blosser Produktion der landwirtschaftlichen Produkte, die Verarbeitung hat er aus den Händen gegeben.

In dem, was ihm noch übrigblieb, aber hat er den Geist der modernen Industrie aufgenommen. Von einer naiven Weltanschauung und Naturanschauung ist er übergegangen zu einer pragmatischen Haltung gegenüber der Natur. Die Erde wurde ihm zum Produktionsmittel.

Mit der grossen Industrie teilt er auch deren störenden Einfluss auf die Umwelt: Auswaschungen seiner Phosphatdünger gelangen in die Gewässer und stören dort das natürliche Gleichgewicht, die Auswürfe der in der Massentierhaltung konzentrierten Rinder, Schweine usw. stellen eine erhebliche Umweltbelastung dar.

Dazu kommt dann noch die Störung des vitalen chemischen Gleichgewichts in den erzeugten Pflanzen und Tierkörpern, die sich auch als Störung des chemischen Gleichgewichts in den menschlichen Verbrauchern dieser Pro-

dukte auswirkt. Die Inweltbelastung.

Sollen wir festhalten an der provokativen Frage, ob die Bauern uns vergiften?

Überlegen wir uns doch lieber, was wir tun können oder lassen können, um uns von Giften zu reinigen, um diese Ungleichgewichte in unseren Organismen aufzuheben, um uns eine gute Ernährung zu gönnen, zu schaffen, zu sichern.

2.1.

Aber dieser Zustand hat bereits einen Neuanfang produziert: ein winzig kleiner Teil der Landwirte hat begonnen, mit natürlichen Methoden anzubauen, ein winzig kleiner Teil der gesamten Verarbeitungsindustrie ist um die schonende Behandlung von Lebensmitteln bemüht, ein winzig kleiner Teil der Konsumentenschaft ist sich der Ernährungsproblematik bewusst, fragt beim Kauf nach der biologischen Qualität der Lebensmittel, kauft nur in den sporadisch auftauchenden Naturkostläden ein und stellt Reflektionen über die Ausgewogenheit und Vollwertigkeit der Nahrung an.

Ein winzig kleiner Teil der Bevölkerung: nach Angaben des bayrischen Landwirtschaftsministeriums werden von den 800 000 Höfen in der Bundesrepublik nur 600 biologisch bewirtschaftet (davon 200 in Bayern) (Süddeutsche Zeitung, 21.11.1981). In Holland werden gegenwärtig knapp hundert Höfe 'alternativ' bewirtschaftet, das entspricht etwa 0,2% der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche dieses Landes ('De Aarde, je Leven', Reader des holländischen ökologischen Informationszentrums 'De kleine Aarde', 1979, S.133).

Obwohl die biologische Ernährung gemäss einer Studie des bayrischen Landwirtschaftsministeriums an Popularität gewonnen hat (61,5% der befragten Personen kennen diesen Begriff), liegt dennoch die Bereitschaft, sich von solchen Produkten zu ernähren, wesentlich geringer und die Zahl der Menschen, die sich ausschliesslich von solchen Produkten ernähren, muss als verschwindend gering veranschlagt werden.

Die Fragen aber sind gross! Was gibt es nicht alles zu kritisieren an diesem marginalen Markt!

Wer weiss schon genau, was die Begriffe biologisch, bio-organisch oder biologisch-dynamisch bedeuten, wenn er die entsprechenden Labels auf den Gemüseboxen sieht ...

... dementsprechend vage und unsicher bewegt man sich auch zunächst in diesem Rahmen. Aber wenn das einmal geklärt ist, wie kann man dann sicher sein, dass man auch tatsächlich biologische Qualität einkauft? Ist es nicht auch möglich, dass man einem gerissenen Etikettenschwindel aufsitzt, während man noch glaubt, sich besonders gesund zu ernähren? Wie also kann man die behauptete biologische Qualität nachprüfen? Dies ist die praktische Seite der Frage, aber sie wird auch allgemeiner, grundsätzlicher formuliert: Ist es denn überhaupt möglich, heutzutage noch biologisch zu produzieren, wo doch alles verseucht ist. Fällt nicht der saure Regen auf das mühsam von Hand gejätete Feld des Biobauern genauso teilnahmslos wie über die Monokultur, die von Chemikalien ohnehin schon übersättigt ist? Zieht sich nicht allenthalben eine Autobahn durchs Land, deren bleischwere Dämpfe sich auch über biologische Äcker breiten? Und was ist, wenn der Chemiebauer nebenan seine Felder mit Kunstdünger und Pestiziden behandelt, und der Wind die chemischen Gase einfach herüberweht ... Diese Fragen klingen kritisch, sie gebärden sich rational, und doch drücken sie im jeweiligen Einzelfall sehr oft nur den bleischweren Pessimismus des Fragenden aus, der eine relativ naturreine Qualität dieser Lebensmittel nicht gelten lassen kann, weil er die Verunreinigung seines eigenen Blutes und seiner eigenen Körperzellen auf ein äusseres Objekt projizieren muss. Lieber tausend Nächte über die Finsternis wehklagen, als auch nur eine einzige Kerze entzünden.

Und dann sind diese Lebensmittel auch so teuer! Man fühlt sich ausgebeutet von den Geschäftspraktiken alternativer Händler. Man nährt ein nagendes Unbehagen in der Brust und formuliert den Vorwurf, dass so teure Nahrungsmittel dann doch nur einer kleinen, elitären Schicht

vorbehalten bleiben ... der Mann auf der Strasse dagegen müsse wieder einmal leer ausgehen. Aber das stimmt nur bedingt: denn wenn man auf tierische Produkte wie Fleisch, Eier, Milch und Käse verzichtet, spart man einen gewichtigen Kostenpunkt, so dass die Gesamtausgaben für die Ernährung unter Umständen sogar unter denen eines konventionellen Haushaltes liegen.

Auch könnte man erwarten, dass die Nahrung in der Skala der Konsumgüter höher rangiert, als Fernsehgeräte, elektrische Zahnbürsten oder Plastikspielzeug. Aber von dieser Einschätzung sind die meisten Bewohner dieses Landes weit entfernt: was mit Haushalt und Ernährung zusammenhängt, wird meist weniger geachtet, als die Luxus- und Prestigeobjekte einer industriell produzierten Konsumwelt. Auch müsste der Vorwurf der Geschäftemacherei viel eher an die konventionelle Lebensmittelindustrie gemacht werden, wo mit den erwähnten, zweifelhaften Methoden marktgängige und lagerfähige Produkte erzeugt werden. Aber dieser Zusammenhang bleibt unreflektiert; man hat sich daran gewöhnt, alles so zu nehmen, wie es (aus der Dose) kommt, gleichgültig, wer daran verdient und wer dabei ausgebeutet wird. Diese Entfremdung des Konsumenten von der Produktion erzeugt Unsicherheit und Frustration. Und in dem Augenblick, wo sich eine 'Alternative' hervortut, wird sie unmittelbar zur Zielscheibe der angestauten Aggression und Frustration: 'Da geht's doch nur ums Geschäft!' oder: 'Das ist doch alles nur Beutelschneiderei!' oder etwas differenzierter: 'Das wird jetzt kommerziell ausgenutzt, dass die Lebensmittel durch die ökologische Situation so vergiftet sind!' ... Kurzum, die alternative Ernährungsszene ist nicht heilig genug, man fühlt sich ausgebeutet und bleibt deshalb zähneknirschend bei Hamburger und Coca Cola.

Es erscheint mir nicht abwegig, auch für diese Haltung eine physiologische Basis anzunehmen. Dieses Gefühl aus-

gebeutet zu werden, kann auf einem inneren Kräftermangel beruhen, der aus der Einseitigkeit einer entvitalisierenden Zivilisationsernährung stammt (Mineralarmut durch den Konsum von Zucker und raffiniertem Mehl), so dass man schliesslich auch da Ausbeutung und krumme Schliche vermutet, wo dies objektiv nicht der Fall ist. Man macht sich nicht die Mühe, nachzusehen, wie die höheren Preise für biologische Produkte zustandekommen.

Den 'Ernährungsfreaks' schliesslich hält man auch alle möglichen Verhaltensstörungen vor: 'Naturapostel', 'Weltverbesserer', 'Fanatiker' werden sie genannt. Man wünscht ihnen 'monomanen Purismus', denn wenn sie irgendwo zu Gast sind, kann es passieren, dass sie sich den Braten verweigern und den anderen die Lust am Essen verderben!

'Ja, und bringt das denn überhaupt etwas? Bist du jetzt denn gesünder geworden? Mir ist es doch egal, ob ich fünf Jahre länger lebe! Man lebt doch nicht, um zu essen! So wichtig ist das doch auch nicht! Und vielleicht werden wir auch gegen die Gifte resistent, der Körper passt sich an! Ist das denn nicht zu einseitig, immer nur Körner! Kriegt man denn da genügend Vitamine? Das ist doch langweilig, immer dasselbe! Schmeckt das denn, das Hühnerfutter? Pfui Teufel ...'

So etwa lauten die Reaktionen, die man im Enthusiasmus der ersten Stunde nolens volens auf sich zieht.

Oftmals sind es Projektionen (wie oben erklärt), oft auch Provokationen: die Menschen wollen das Gegenteil hören. Oft steckt hinter der Abwehrhaltung auch Angst ... denn Ernährung ist eben ein Element, das seit frühester Kindheit mit Ängsten, Frustrationen, Tabus und Zwängen verbunden ist und sobald dieses Element neu ins Bewusstsein tritt, werden diese Ängste, Frustrationen, Tabus und Zwänge wieder virulent. Hassgefühle, enttäuschte

Sehnsüchte, unbefriedigte Gier ... das alles zieht am Horizont des grauen alltäglichen Alltagsbewusstseins auf. Angst auch vor sozialen Stigmata, davor, sich durch ein wesentliches Element des alltäglichen Lebens von anderen Menschen zu unterscheiden, den Kontakt mit ihnen zu verlieren ...

Aber bei aller Negativität sind diese Reaktionen nicht nur irrational. In ihnen steckt ein thematischer Kern, eine Frage, die man ernstzunehmen hat: wenn man die Flut von paramedizinischen Produkten wie Vitaminpillen, Mineralpräparaten, Pflanzenelixieren oder auch Diätnaschereien sieht, die in den Schaufenstern der Reformhäuser ausgestellt sind, so kann man sich tatsächlich fragen, was das noch mit natürlicher Ernährung zu tun hat. Diese Produkte sind meistens teuer und entfernen sich aufgrund ihrer spezifischen Wirkungsweise weit von der Grundbasis der lebensnotwendigen Nahrungsmittel, die im allgemeinen auch eine normale, gesundheitliche Kontinuität ermöglicht. Hieraus ergibt sich dann die (praktische) Frage, wie man tatsächlich - zu angemessenen Preisen - an all die Lebensmittel kommt, die man braucht.

Man beginnt sich zu informieren, wie die Kontrolle der biologischen Qualität tatsächlich funktioniert, unter welchen Umständen produziert wird, wie die Verteilung vor sich geht, ob man nicht vielleicht selbst vom Bauern einkaufen kann usw. Man will wissen, ob die biologische Landwirtschaft bereits einen ökologischen Neuanfang darstellt, ob die ausbeuterischen, eindimensionalen Praktiken der Lebensmittelindustrie, die zu deren Bereicherung, aber zur Verarmung der erzeugten Produkte dienen, in der biologischen Landwirtschaft und Verarbeitungsindustrie sowie im Verteilernetz aufgehoben sind, ob die Rücksichtslosigkeit der menschlichen Eingriffe in den Naturhaushalt damit - zumindest im Mo-

dell - gebannt ist.

Es sind kritische Fragen, praktische Fragen, echte Fragen und im Verlaufe dieser Arbeit will ich konkretes Anschauungsmaterial vorstellen, auf dessen Basis Fragen dieser Art beantwortet werden können.

Als ich vor etlichen Jahren zum erstenmal in einen neugegründeten Naturkostladen eintrat, beschlich mich ein so feierliches Gefühl, dass ich aus lauter Verwirrung gleich eine Flasche mit Birkenelixier fallenliess ... das Glas zersprang und der kostbare Saft floss auf den Boden.

In den darauffolgenden Jahren habe ich mich fast ausschliesslich von natürlich angebauten Lebensmitteln ernährt ... und dabei festgestellt, dass man sich nicht nur mit chemisch angebauten, sondern auch mit biologischen Produkten krank machen kann: indem man nämlich durch bestimmte Nahrungsmittel bestimmte Organe überlastet und so ein Ungleichgewicht im Körper zuwege bringt. Aber davon abgesehen, blieb die biologische Ernährung für mich ein durchgängiges Bedürfnis, eine Gewohnheit, eine subjektive Notwendigkeit, ein Strohalm auch, an den ich mich klammerte.

Wenn ich einmal Gemüse im Supermarkt einkaufte, so gab ich es doch schnell wieder auf. Die biologischen Lebensmittel behielten mehr Anziehungskraft für mich. Im Laufe der Zeit aber begann mich die Routine der Einkäufe zu langweilen. Zwar liebte ich die Nahrungsmittel, aber die einseitige Position als Käufer im Laden auf der einen Seite der Theke genügte mir nicht mehr. Gespräche über die Heilwirkung dieses Krauts und die Herkunft jenes Produkts verloren zunehmend an Spannung. Das solidarische Einverständnis mit dem Ladeninhaber über die Wichtigkeit und Notwendigkeit der natürlichen Ernährung wurde zu einem Austausch leerer Floskeln. Ich empfand den Akt des Kaufens als entfremdend und lähmend und

wurde mir immer mehr der Abhängigkeit von einem Verteilersystem bewusst, das ich nicht durchschaute. Ich konnte mir nur schwer vorstellen, wie die einzelnen Produkte hergestellt wurden, wo sie wuchsen, wie sie verarbeitet wurden, entwickelte manchmal auch eine leise Panik bei der Vorstellung, dass der Lebensmittelstrom mit einemmale versiegen könnte ... ich fühlte mich mit meinem Geldbeutel sozusagen in der Luft hängen ... und wollte nun die andere Seite der Theke kennenlernen.

Meine Beobachtungen und Erfahrungen habe ich dabei vor allem in Belgien und Holland gemacht. Landesspezifische Struktureigenheiten und Verhaltensweisen bestimmen auch die Art, wie man sich um natürliche Ernährung kümmert, sie fördert und verbreitet. Das Lokalkolorit und die Geschichte des jeweiligen Landes wirken also auf Formen und Darstellungsweisen der Ernährungsbewegung ein.

Geschichtlich gesehen, kamen deren stärkste Impulse jedoch gerade aus dem deutschsprachigen Raum. Bereits am Ende des vorigen Jahrhunderts war hier die Reformbewegung entstanden, die sich aus einem Unbehagen an der um sich greifenden Technisierung und Industrialisierung speiste. Sie war antizivilisatorisch gerichtet und basierte im wesentlichen auf vegetarischer Rohkosternährung. Auf diese Weise wurden oftmals unerwartete Heilerfolge erzielt. Um das Jahr 1924 kam dann als neuer Impuls die anthroposophische Bewegung hinzu. Die esoterischen, intuitiv-wissenschaftlichen Ausführungen ihres Gründers Rudolf Steiner gaben den Anstoss zu Experimenten mit einer neuen Art der Landwirtschaft, dem biologisch-dynamischen Anbau. Diese Experimente fanden zuerst in einigen grossen Gütern in Ostpreussen und Schlesien statt. Nach dem zweiten Weltkrieg wurden die Anbauggebiete mehr in den westlichen Teil Deutschlands verlagert, vor allem nach Baden-Württemberg, wo auch heu-

te noch die grösste Dichte dieser biologisch-dynamischen Betriebe zu verzeichnen ist. Diese Art der Bodenbebauung verzichtet grösstenteils auf chemische Düngemittel und Pestizide oder Herbizide, sie verwendet dagegen Algenkalk, Gründüngung, Kompost und kunstvoll präparierten Tiermist zur Düngung des Bodens. Schädlingsbefall und Unkraut werden im wesentlichen mit biologischen Methoden bekämpft, die später noch dargestellt werden sollen. Darüber hinaus aber wird auch mit den sogenannten 'Präparaten' gearbeitet, das sind in Wasser gelöste Pflanzenextrakte (Kamille, Schachtelhalm, Brennessel etc.), die zu bestimmten astrologisch günstigen Zeiten auf die Pflanzen aufgebracht werden und einerseits die Funktion haben, die Pflanze zu vitalisieren, und sie andererseits auch für bestimmte kosmische Einflüsse empfänglich zu machen. Diese Präparate werden nicht industriell hergestellt, sondern eher in einer Art alchemischem Prozess, wo der Bauer selbst Kraft seiner Intuition, Aufmerksamkeit und Hingabe den Herstellungsprozess beeinflusst. Auch die Saat- und Erntezeiten orientieren sich an diesen astrologischen Rhythmen (Mondstand etc.), und von daher rührt dann die Bezeichnung 'dynamisch'. Dies drückt die Einbindung der ländlichen Tätigkeiten in die kosmischen Kräftewirkungen aus. Die geernteten Produkte sind bei dieser Art der Landwirtschaft von sehr guter Qualität, was Geschmack, Verdaulichkeit, Vitalität und Haltbarkeit anbelangt. Das Erntevolumen ist mit dem der chemischen Betriebe vergleichbar, lediglich in den ersten zwei bis drei Jahren nach der Umstellung muss der Bauer mit schwächeren Erträgen und wirtschaftlichen Einbussen rechnen. Erst wenn der Boden sieben Jahre lang regeneriert wurde, darf das Gemüse unter der Warenschutzmarke 'Demeter' verkauft werden, die bereits im Jahre 1928 eingetragen wurde.

Eine andere Richtung des biologischen Ackerbaus entwickelte sich etwa zur gleichen Zeit in der Schweiz: die bio-organische Methode. Sie beruht auf den wissenschaftlichen Untersuchungen über die Grundlagen des Bodenlebens, die von Dr. Hans Müller und seiner Ehefrau in Zusammenarbeit mit anderen Wegbereitern des biologischen Landbaus sowie dem Mikrobiologen Dr. Hans-Peter Rusch durchgeführt wurden. Obwohl diese Bewegung vor allem in der Schweiz schon sehr bald eine grosse Anhängerschaft in der Bauernbevölkerung verzeichnen konnte, wurde die Fördergemeinschaft organisch-biologischer Landbau erst im Jahre 1971 gegründet. Und erst seit 1979 wurde das Warenzeichen 'Bioland' für diese Produkte eingetragen.

In Frankreich wurde ferner die Methode Lemaire-Boucher entwickelt, in England waren es vor allem Eve Balfour und Sir Albert Howard, die den biologischen Anbau entwickelten und förderten.

All diese Richtungen unterscheiden sich nur in Einzelaspekten voneinander, etwa was bevorzugte Düngemittel, Kompostierungsmethoden oder Bodenuntersuchungsmethoden anbelangt. Der Grundgedanke, nämlich eine ganzheitliche Betrachtung der landwirtschaftlichen Lebensvorgänge und das Streben nach der Erhaltung und Förderung einer langdauernden Bodenfruchtbarkeit ist ihnen allen gemeinsam. Nur der biologisch-dynamische Anbau bezieht auch die erwähnten kosmischen Kräftewirkungen in die landwirtschaftlichen Tätigkeiten mit ein.

Von Deutschland gelangten dann sowohl die Reformbewegung, die in ihrem früheren Stadium auch noch wesentlich weniger kommerzialisiert war, wie auch die biologisch-dynamische Anbauweise nach Holland: Im Jahre 1935 wurde die 'Vereinigung niederländischer Reformhäuser' gegründet, deren Zweck die Kontrolle der in den Reform-

häusern verkauften Lebensmittel war, und im Jahre 1937 entstand die Fördergemeinschaft für biologisch-dynamischen Ackerbau (Nederlandse vereniging ter bevordering van de biologisch-dynamische landbouwmethode)!. Bereits in den sechziger Jahren stieg die Nachfrage nach ungespritztem Gemüse gewaltig, und dem entsprach eine beträchtliche Umsatzsteigerung der biologisch-dynamischen Betriebe. Gegenwärtig sind sechs regionale Verteilzentren für bio-dynamische Produkte in Aktion, darüber hinaus gibt es auch noch die Kooperative 'aquarius', die sowohl niederländisches wie auch importiertes Obst und Gemüse zu Fertigprodukten verarbeitet. Ihr Umsatz betrug gegen Ende der siebziger Jahre 2 000 000 Gulden.

Der gesamte Jahresumsatz des Reformhandels wird auf rund 120 000 000 Gulden geschätzt ('De Aarde, je Leven', S. 171/172).

Als dann um das Jahr 1968 in Holland die Provo- und Kabouter-Bewegung entstand, und der 'oranje-vrijstaat' ausgerufen wurde, entwickelte sich im Gefolge dieser Bewegung auch ein zunehmendes Bewusstsein von der Notwendigkeit einer Umorientierung auf der Ernährungsszene. Von diesem neuen Nachfrageschub nach natürlich angebauten Lebensmitteln profitierte auch der bio-dynamische Handel, aber bald tauchten hier und dort neue kleine Läden auf, bildeten sich Einkaufskooperativen, begannen kleine Betriebe sich auf biologischen Anbau umzustellen. Im Jahre 1970/71 bestanden in Holland rund 15 Naturkostläden, und von 1972 an wurden auch grössere Verteilzentren für biologische Produkte aufgebaut. Die Entwicklung verlief sehr dynamisch, und Holland war auch das erste Land, wo schon sehr bald, nämlich im Jahre 1973 eine staatliche Reaktion auf diese neuen Tendenzen erfolgte: ein Interims-Report der Regierungskommission auf die alternativen Anbaumethoden. Entspre-

chende offizielle Stellungnahmen fanden in Deutschland erst gegen Ende der siebziger Jahre statt.

Die gemeinsamen Anfänge dieser neuen, alternativen Ernährungsbewegung spalteten sich bald in verschiedene Lager, so dass man heute ausser der bio-dynamischen Szenerie auch noch zwei andere Formationen beobachten kann. Dies ist einerseits die makrobiotische Richtung, deren erster Laden im Jahre 1971 in einem besetzten Haus in Amsterdam gegründet wurde. Das Anfangskapital waren einige hundert Gulden. Mittlerweile ist daraus eine grosse Organisation geworden, die gegenwärtig einen Umsatz von 5-6 000 000 Gulden zu verzeichnen hat. Das 'Manna-Depot' umfasst zwei Bäckereien (eine Brotbäckerei und eine Konditorei), Verarbeitungseinrichtungen für pflanzliche Eiweissprodukte, Nusspastas usw., Abfüllanlagen für biologische Getreide, Hülsenfrüchte, Sesam, Öle usw. und fungiert als Umschlagplatz für biologische Produkte, die dann in neun Manna-Läden (hauptsächlich in Amsterdam) sowie anderen Naturkostläden in Holland verkauft werden. Eng angeschlossen an die Manna-Organisation ist das 'Oost-West-Zentrum', ebenfalls in Amsterdam, das aber auch viele kleinere Filialen in anderen holländischen Städten hat. Dort werden Kurse über die Kunst des makrobiotischen Kochens und über fernöstliche Heilweisen, wie Do-in und Shiatsu-Massage erteilt.

Die andere Richtung ist die 'ökologische beweging'. Sie arbeitet mit neun regionalen Verteilzentren in ganz Holland, deren Umsatz insgesamt weit über dem Umsatz der Manna-Organisation liegt. Auch hier geht es um die Verarbeitung und Verteilung biologischer Produkte, aber der Akzent liegt mehr auf der ökologischen Vernunft der Nahrungsmittelversorgung als auf der regenerativen Kraft einer biologischen und diätisch günstig zusammengestellten Nahrung, wie es bei der makrobiotischen Richtung der Fall ist. Ausser den erwähnten Verteilzentren sind der 'ökologischen Bewegung' auch noch ein Bodenuntersuchungs-

institut, eine Kontrollstelle für die Qualität biologischer Produkte, eine Getreideflockenmanufaktur und eine Obstverarbeitungs-Kooperative, sowie eine grosse Anzahl von Läden in ganz Holland angeschlossen. Das Informationszentrum 'De kleine Aarde' sorgt für Aufklärung über diverse ökologische Problemstellungen (Energie, Verschmutzung etc.) sowie über biologische Landwirtschaft und ökologische Haushaltsführung.

In Belgien präsentiert sich die Szene etwas anders: es gibt hier nur sehr wenige bio-dynamische Betriebe, aber seit etwa acht Jahren existiert die Vereinigung 'VELT', 'vereniging van ekologische land- en tuinbouw' (Vereinigung für ökologische Landwirtschaft und Gartenbau). Darin haben sich die meisten biologisch arbeitenden Gärtner und Bauern lose zusammengeschlossen, und zwar unabhängig von ihrer jeweiligen methodischen Ausrichtung. Die Methode Lemaire-Boucher, die der Düngung mit Algenkalk und Gesteinsmehl mehr Nachdruck verleiht, ist dort ebenso verbreitet wie die bio-organische Richtung. In VELT sind darüber hinaus auch Amateur-Züchter vertreten, aber gerade diese Mischung hat zu einem gewissen Leerlauf geführt, was die eigentlichen Belange der berufsmässigen Anbauer anbelangte. Dadurch beschränkte sich die Funktion dieser Vereinigung zu sehr auf die rein praktische und informative Hilfestellungen, konnte aber nicht als Berufsvertretung von biologischen Bauer fungieren. Deshalb wurde eine neue Vereinigung - 'belbior' gegründet, die allerdings noch nicht lange besteht. Was die Verteilung der biologischen Lebensmittel anbelangt, so sind hier (abgesehen vom Reform-Handel) drei Parteien vertreten:

In der Nähe der alten Textilstadt Gent befindet sich das ursprüngliche Zentrum der Makrobiotik in Europa. Im Jahre 1960 wurde hier eine Verarbeitungs- und Importfirma für biologische Produkte gegründet, deren Umsatz

mittlerweile bei über zehn Millionen DM liegt. Sie exportiert in mehrere europäische Länder. Wer in Deutschland in Naturkostläden einkauft, kennt mit grosser Wahrscheinlichkeit den Namen 'Lima'. In Antwerpen ist das Verteilzentrum 'De Brandnetel' situiert, das in engem Kontakt mit dem 'Oost-West-Centrum' Antwerpen steht. Funktion und Arbeitsweise und Hintergrundtheorie entsprechen in etwa der Amsterdamer Manna-Organisation. Darüber hinaus gibt es dann noch eine gewisse Anzahl kleinerer Verteilzentra, die bislang unabhängig voneinander gearbeitet haben, in letzter Zeit allerdings gibt es Betreibungen, sich ähnlich wie die holländische 'ökologische beweging' lose zu organisieren.

Diese Liste der Institutionen und Organisationen, die sich in Holland und Belgien mit der Versorgung mit natürlichen Lebensmitteln befassen, ist nicht vollständig, Ziel dieser Zusammenstellung sollte es nur sein, einen groben Überblick über die jeweiligen Formationen zu geben, sozusagen, um das Terrain abzustecken. Der südliche, frankophone Teil Belgiens wurde dabei auch nicht berücksichtigt.

Ein solcher Überblick, der in etwa die Struktur des Versorgungsnetzes wiedergibt, sagt jedoch noch nichts über den Charakter dieser Bewegung aus. Die Daten bleiben dürr, solange nicht ein Eindruck von ihrer konkreten Erscheinungsform vermittelt wird. Hierbei spielt der Lokalkolorit eine wichtige, informative Rolle. Es ist jene eigentümliche Atmosphäre, die einen umfängt, wenn man ein fremdes Land betritt, die sich überträgt durch Sprachmelodien, Gestik, verbale Ausdrucksweisen, die als sedimentierte Geschichte in der Architektur der Städte, ihrer Mauern, Türme, Kanäle und Häfen steckt, die aus dem Rhythmus des täglichen Lebens spricht ... und die geographische Lage spielt dabei auch eine Rolle, die Hef-

tigkeit des Windes, Wasser, festes Land, Gesteinsstrukturen usw. Wenn auch die Rationalität der Wirtschaftsstrukturen einen Zug zur Vereinheitlichung und Monotonisierung in der Erscheinungsweise der jeweiligen Länder durchsetzt, so bleibt eben doch noch jener landesspezifische Rest, jenes Environment, in dem man sich erst zurechtfinden muss.

'Aktie tegen Kernwapens', 'Abortus Vrij!', 'Peace', und 'Reggae' : in knallorgange, lila, giftgrün prangen Unmengen von Buttons an Revers, Schultaschen und Overalls. Drei Wochen Vollkornbrot gegessen, und schon verleiht man der neugewonnenen Überzeugung Ausdruck und heftet sich einen Button mit der Aufschrift 'eat organic' an. Man beginnt den Satz mit einem herausfordernden 'nou' (nun, also) (die Melodie sinkt erst und steigt dann wieder), das die Angelegenheit schon klärt, bevor man den Sachverhalt überhaupt dargelegt hat. Wie die Situation auch sein mag, man wird sie schon angehen können. Wenn man bedenkt, dass ein grosser Teil der holländischen Bodenfläche unter dem Meeresspiegel liegt und erst im Laufe der Geschichte gewonnen, sozusagen errungen wurde, kann man dieses unternehmende, tatkräftig zupackende, aktionsfreudige, lebhaft pragmatische Element im Verhalten vieler Holländer gut begreifen. Umstandslos, unsentimental und mit einem selbstverständlichen Gespür für Öffentlichkeitswirkung versteht man es dort, auch Naturprodukte an den Mann oder die Hausfrau zu bringen. 'Minder vlees, mevrouw! U weet toch zeker waarom!' so lautet der saloppe Spruch, den man ebenfalls auf Buttons gedruckt, kaufen und sich anstecken kann ('Weniger Fleisch, meine Dame, Sie wissen doch sicher, warum!'). Es wird weniger begründet, weniger von Moral gesprochen und gepredigt als bei uns in Deutschland, man sagt, worum es geht, was man will und man darf es sagen ... denn man

lebt in den freien Niederlanden. Der Markt ist ein Topos, und was vermarktet werden kann, ist von vorneherein von ideologischen Bedenklichkeiten frei. Unmoralisch ist höchstens der Misserfolg. Geschäftlicher Erfolg ist erwünscht, ist, wie der Calvinismus einst dekretierte, ein Zeichen göttlichen Wohlgefallens. Ein Spinner, der gute Geschäfte macht, kann kein Spinner sein. Man kann die ausgefallensten Standpunkte einnehmen, ohne sich schämen zu müssen und wird so leicht kein Extremist.

Ganz anders ist die Dynamik im nördlichen Teil Belgiens, in Flandern. Das Festland ist hier schon fester geworden, es ist weniger kalt, weniger frisch, es herrscht ein mildes, ausgeglichenes Seeklima. Die Städte sind älter, die Menschen zurückhaltend, höflich. Es ist, als flösse die Vergangenheit noch in die gegenwärtige Zeit hinüber. Eulenspiegelhafte Nachdenklichkeit, ruhige Männer mit Bärten. Künstlerische Tätigkeiten stehen hoch im Kurs, vor allem in der Gegend von Gent. Kaum einer, der nicht einen Onkel, Grossvater oder Freund hatte, der zur Akademie ging und dort einige Zeit mit Zeichnen, Malen oder Bildhauern verbracht hat. Versonnen, ein bisschen altmodisch, sehr liebenswürdig. In zwölf Monaten habe ich keinen einzigen Busfahrer erlebt, der im Verkehrsstau zornig oder ungeduldig geworden wäre. Man begegnet unerwarteten Unannehmlichkeiten mit Geduld, trägt die Situation mit Fassung, wehrt sich nicht. Die Kinder tragen Schultracht, alle in grün oder hellgrau oder dunkelrot. Das Individuum passt sich ein, fügt sich ein, unterwirft sich dem gesellschaftlichen Kodex. Die Sprache nähert sich im Wortschatz schon mehr dem Deutschen, ist aber durchsetzt von französischen Wendungen. Man sagt 'merci', 'voilà', 'subite', 'plaisant' und 'embêtant' ... was noch zu diesem Eindruck einer stilisierten Altertümlichkeit beiträgt. Die Sprachgren-

ze verlief noch in diesem Jahrhundert weiter nördlich, vor allem die Bourgeoisie sprach Französisch.

Im Laufe der Geschichte ist Flandern immer wieder unter andere Fremdherrschaften geraten, mal waren es die Franzosen, mal die Spanier, mal die Österreicher.

'Wir waren immer das Schlachtfeld Europas', äussert ein Flame. 'Wir sind nicht so neugierig auf das Neue...'

Aus der jahrhundertelangen Erfahrung von Fremdherrschaft wird dann manchmal auch die auffallend schlechte Steuermoral der Belgier erklärt. Zwar konnte man es den 'freien Niederlanden' im Aufbau einer nationalen Verwaltungshoheit nicht gleichtun, aber dafür verstand man es, sich unter der Hand den eigenen Vorteil zu sichern. Vermittlung, Kompromissbereitschaft, Mässigung, auch Mittelmässigkeit, das ist dann schon mehr das belgische, neuere Element. Man arrangiert sich, tauscht Ansichten, Meinungen, Informationen aus, ohne sich in Diskussionen zu verstricken ... leben und leben lassen, so heisst die Devise. Konflikte vermeidet man lieber, steckt sie weg und behält eine freundliche Miene. 'Die Belgier sind Heuchler', sagt eine Belgierin. Extreme jedenfalls werden vermieden, keine Tragödien, keine Fanatismen. Das Land ist flach, sehr flach, und zersiedelt. Jeder grenzt an den Nachbarn und schafft es doch, eine kleine Idylle zu produzieren: man stellt sich ein Schaf, ein paar Ziegen in den Garten, hält Hühner und lässt sich einen Holzfeuerkamin ins Haus bauen. Man zieht sich aus der Stadt zurück und entwickelt ein gepflegtes Freizeitbauerntum, einen unauffälligen, undramatischen Individualismus. Dieselbe Mässigung, dieselbe Toleranz, Unverbindlichkeit und Höflichkeit kennzeichnet auch das Medium, in dem die Natur-Voeding-Bewegung um sich greift. Niemand ist per se dagegen, man akzeptiert es, integriert es, es wird nicht als kulturkritische Bedrohung verstan-

den, eher als ein neues Element des kulturellen Lebens, ein bürgerliches Element sogar. Für viele Hausfrauen gehört es zu ihrer weiteren Bildung, einen makrobiotischen Kochkurs mit kulturphilosophischem Hintergrund zu besuchen. Und unauffällig, selbstverständlich tauchen in vielen Haushalten brauner Reis, Hülsenfrüchte, Weizen, Gerste usw. auf, ohne, dass die Leute darüber zu Verfechtern einer natürlichen Lebensweise würden.

2.2.

Im Verlaufe eines längeren Aufenthaltes in beiden Ländern (wobei ich wesentlich mehr Zeit in Belgien verbrachte) kam ich in Kontakt mit biologischen Bauern, mit Menschen, die sich im Rahmen dieser Bewegung aktualisieren ...

Ich besuchte verschiedene Betriebe, führte Gespräche mit den Menschen, die dort arbeiteten, versuchte, einen Eindruck zu gewinnen, von den Arbeitsbedingungen und der Arbeitsatmosphäre, die dort herrschten, arbeitete zeitweise auch selbst in solchen Betrieben mit. Auf diese Weise lernte ich auch die jeweiligen Arbeitsvorgänge kennen und gewann Einblick in die geschäftliche Seite dieser Unternehmungen.

Die Liste der von mir besuchten Betriebe ist wie folgt:

- drei biologische Bauernhöfe, zwei davon in Westvlandern, einer in Oostvlandern
- die Verarbeitungs- und Importfirma 'Lima' in der Nähe von Gent
- das Verteilzentrum 'Manna' in Amsterdam
- das Verteilzentrum 'de Mierik' in der Nähe von Gent
- die Obst-Verarbeitungs-Kooperative 'Gaiapolis' bei Leiden in Holland, die im Rahmen der 'ökologische beweging' arbeitet
- das Restaurant 'Soe-en' in Gent
- der Laden 't Silo', ebenfalls in Gent

All diese Betriebe beanspruchen einerseits, dass sie durch ihre 'alternative' Tätigkeit ein neues Element in die Gesellschaft bringen, andererseits sind sie jedoch gezwungen, in genau dieser Gesellschaft zu agieren, und das heisst, in gewissem Masse auch deren Regeln zu adaptieren.

So entstand im Verlaufe der Beobachtungen und Nachforschungen die explizite Fragestellung, wie sich denn das innovative Element zu den gängigen, hergebrachten Denk-

weisen, Verhaltensweisen und Strukturen verhält, und zwar bin ich dieser Frage sowohl auf der ökonomischen wie auch auf einer mehr kulturell/gesellschaftlichen Ebene nachgegangen.

Allerdings habe ich mich dabei nicht an ein vorab bereits festgesetztes Begriffsraster geklammert (also etwa in dem Sinne, dass ich herkömmliche Verhaltenselemente an bestimmten Indikatoren festgemacht hätte und auch schon Definitionen von transzendierenden, alternativen Tugenden formuliert hätte), sondern indem ich mich in dieser Szene aufhielt und bewegte, erlebte ich, sah ich im gegenwärtigen Ablauf der Bewegung historische Relikte, Verfestigungen, Traditionalismen, Gebundenheit an bestimmte äussere Handlungszwänge. Und erst aus der Reflexion dieser Strukturen und Verhaltensweisen kristallisierte sich dann der kategoriale Rahmen dieser Arbeit heraus.

Es geht um den Übergang von jenem entfremdeten Verhältnis zwischen Mensch und Natur, den ich anhand der ökologischen Misere und ihrer speziellen Ausprägung im Ernährungsbereich (Landwirtschaft, Verarbeitung, Verteilung) im ersten Teil dieser Arbeit skizziert habe, ... zu einer neuen Einheit dieser beiden Momente Mensch und Natur, Menschlichkeit und Naturbestimmtheit. (s. auch 5.2.) Die Perspektive einer solchen Einheit, einer solchen Harmonie scheint in den Bereich der Utopie zu gehören ... und doch ist es nicht so.

Das zeigt schon die Darstellung dieser alternativen Unternehmungen. Denn obwohl sie im Rahmen der gegenwärtigen Wirtschaftsordnung agieren müssen, so sind doch in der Bewegung im Ganzen gesehen, Momente dieser neuen Welt, dieser neuen Einheit schon enthalten. Oftmals sogar unbewusst, sozusagen eingedost in herkömmliche Formen des Verkehrs oder subjektiven Idealismen u.ä.

Ich versuche deutlich zu zeigen, wo sich diese Bemühungen in finsternen Sackgassen verirrt haben ... aber genau aus der Diagnose dieser Verirrungen will ich Kategorien aufweisen, die zur Beseitigung der Hindernisse und Hemmnisse grundlegend sind. Dies soll dann im letzten Teil erfolgen.

Dort gewinnt die Arbeit dann einen noch etwas utopischen Anschein, vielleicht berechtigtermassen, aber nimmt man das Wort 'U-topie' wörtlich, so stellt sich heraus, dass es eigentlich auf nichts zutrifft. Denn es bedeutet 'kein-Ort'. Kein Ort für die Verwirklichung dieser Idee. Aber wenn etwas im Denken 'statt'findet, so hat es doch bereits eine 'Stätte', einen Platz, einen Ort ... und ob sich dieses Denken dann noch in der tastbaren, unmittelbar, sinnlichen Welt materialisiert, ist dann die nächste Frage ... das wird in diesem Falle der Leser entscheiden. Er wird das Urteil über die Eingängigkeit und Plausibilität des Denkens fällen, und von ihm wird es abhängen, inwieweit die geäußerten Gedanken neue Orte finden ...

Angesichts dieses so breit angelegten Themas, wird es verständlich sein, dass die methodische Ausführlichkeit, die normalerweise bei soziologischen Arbeiten erwartet und belohnt wird, hier etwas ins Hintertreffen geraten musste gegenüber dem Bestreben, eine historisch adäquate Begrifflichkeit zu erarbeiten.

Es ging mir nicht darum, verallgemeinerbare Gesetze über den Verlauf solcher Alternativen zu eruieren.

Dementsprechend war ich auch nicht bemüht, ein methodisches Instrumentarium zu entwickeln, das der erkenntniskritischen Hinterfragung standhalten solle und Faktoren wie die Selektivität der Beobachtungen, die verzerrenden Einflüsse einer Interviewsituation ausschalten solle und die betreffende Realität möglichst 'objektiv'

und fehlerfrei wiedergeben würde.

Vielmehr ging ich davon aus, dass vorläufige und ungenaue Informationen und Angaben im ganzen Prozess der Informationssammlung von selbst zutage treten würden (es kam beispielsweise vor, dass sich Informanten widersprachen, was etwa bestimmte Zahlenwerte in der geschäftlichen Bilanz der Betriebe betraf, oder dass verschiedene Meinungen über bestimmte Phänomene oder Personen aufeinanderprallten, in beiden Fällen leitete die Widersprüchlichkeit der Statements zu einer genaueren Sichtung bzw. einer Aufhebung in einer umfassenden Synthese).

Ich vertraute ferner auch darauf, dass sich aus der Echtheit des Forschungsinteresses und dem sich allmählich konstituierenden Kategoriengerüst eben auch die empirischen Informationen zu einer in sich stimmigen Synopse zusammenströmen würden.

Ich setzte, um mit Hegel zu sprechen, ein 'Misstrauen ins Misstrauen', blieb vielmehr in meinem Erlebnis- und Reflexionsprozess präsent und freute und wunderte mich über jeden neuen Aspekt der Realität, der sich wieder auftat.

So stellte ich auch nicht vorab einen differenzierten Forschungsplan auf, sondern erlebte im Gegenteil, dass ich langsam in die Szene hineinwuchs. Und meistens waren es irgendwelche unerwarteten Zufälle, die mir die Bekanntschaft mit Personen vermittelten, die mir wiederum neue, wichtige Informationen geben konnten. Ein solcher Forschungsplan hätte auch die Spontaneität behindert, mit der man sich in der beobachteten Szene bewegt. Die kommunikative Situation ist abhängig von der Zeiteinteilung, dem Arbeitsstress, aber auch dem Gesundheitszustand und der guten oder schlechten Laune des Befragten. Und dasselbe gilt auch für den Untersucher selbst. Es kam vor, dass die empirische Arbeit über längere Zeiträume einfach brachlag, dann nämlich, wenn ich mich nicht

fähig fühlte, in Kommunikation mit Menschen zu treten, sie aufzusuchen und zu befragen. Die subjektive Stimmungslage kann also auf beiden Seiten, der des Untersuchers und der des Befragten und beobachteten Publikums zur Fruchtbarkeit der Forschungssituation beitragen oder sie schmälern.

Es kam tatsächlich auch vor, dass ich in bestimmte Situationen zur unrechten Zeit hineinschlitterte und der Erfolg dementsprechend minimal war. Aber in solchen Fällen stellte ich dann oft hinterher fest, dass das Ergebnis doch seine Richtigkeit hatte, dass ich mich sozusagen selbst unterbewusst zu einem solchen Verlauf programmiert hatte, und daraus dann wieder neue und andere Konsequenzen für die weitere Arbeit ziehen konnte. Mit derselben unterbewussten Zielstrebigkeit geriet ich umgekehrt auch in sehr informative Situationen: in einer vorbildlichen, makrobiotischen Familie beispielsweise, die diese Vorbildlichkeit auch sehr apostrophierte, kam ich zufällig gerade ins Zimmer, als das Kind gebadet wurde. Es hatte eine erschreckend grosse Warze auf dem Rücken, was in der makrobiotischen Ernährungslehre und Medizin als Zeichen eines extremen Ungleichgewichtes in der Ernährung gilt. So kam zur Bewunderung die Einschränkung hinzu, und auf diese Weise ergab sich ein ausgewogeneres Bild.

Ich stellte mich der beobachteten Realität auch nicht mit einem bereits vorab festgelegten Definitionsrepertoire gegenüber, machte mir also keine Gedanken, welche Arten von Äusserungen ich als was verstehen wollte, welche Indikatoren ich für welche sozialen Sachverhalte annehmen wollte, sondern ich trat naiv in den zu erforschenden Kontext ein, fühlte mich oftmals hautnah betreffen, teilte Gefühle der Zufriedenheit, des Amüsements, der Verzweiflung, der Hilflosigkeit mit den Betroffenen, erlebte mitunter auch einen solchen überwältigenden In-

formationsdrang, dass mir schier der Atem wegblieb: vieldimensionale Eindrücke, die sich alle gleichzeitig den Weg ins Bewusstsein erzwingen: der genius loci, die Sprache der Maschinen und Fabrikhallen, ihre Geräusche, ihr Rhythmus, die Gefühle der Menschen, mit denen ich sprach, und der verbale Inhalt der Rede, der oftmals zwischen den Zeilen noch einen anderen Inhalt verbarg und offenbarte.

Ich näherte mich dem Gegenstand also relativ strukturlos, sozusagen im Element der Empfänglichkeit und war bereit, alles als wichtige Informationen anzunehmen, was in den Bereich meiner Aufmerksamkeit fiel.

Diese Strukturlosigkeit äussert sich auch im Stil der Interviews, die so offen gehalten sind, dass ich sie eher als Gespräche bezeichnen muss. Zwar stellte sich bei diesen Interviews meist ein Bild von Dynamik und den Intentionen des jeweiligen Gesprächspartners ein, aber sie hatten für mich auch die Funktion, im Gespräch auch noch in gemeinsamer Kommunikation von den betroffenen Personen zu lernen oder über bestimmte Sachverhalte Klarheit zu gewinnen (ich habe, nebenbei bemerkt, kein einziges Mal ein Tonbandgerät benutzt, sondern meine simultan niedergelegten Notizen immer aus dem Gedächtnis vervollständigt). Bei Gesprächen mit Betroffenen geriet ich auch oftmals in verschiedene Rollen: ich wurde manchmal als willkommener Adressat für allerlei Gedanken, Einsichten oder auch Klagen behandelt, die die Leute loswerden wollten, wurde in Schiedsrichterpositionen gehievt, denen ich gar nicht gewachsen war, und versuchte umgekehrt auch manchmal, meine eigene Version im Verständnis eines Sachverhalts in einem Gespräch durchzusetzen, womit ich unweigerlich die neutrale Zurückhaltung des Interviewers preisgab. Aber insofern, als ich den Prozess der Erkenntnisgewinnung in gewisser Masse als Zusammenarbeit zwischen Befragten

und Befragendem ansah, konnte dies den Erkenntniswert der Unterhaltungen nicht trüben.

Abgesehen von den Interviews bzw. Gesprächen, bestand die Erkenntnisgewinnung aus Beobachtungen, die ich im Verlaufe der Gespräche oder der Besuche an den verschiedenen Arbeitsstätten machen konnte, und, soweit ich an den betreffenden Betrieben auch persönlich mitarbeitete, also eine definierte Rolle im Interaktionsgefüge der Gruppe einnahm, konnte ich auch definitionsgemäss die teilnehmende Beobachtung durchführen. Allerdings war meine Teilnahme auch ohne diese Rollenübernahme relativ gross.

Dazu kommt dann noch die Analyse und Interpretation schriftlicher Dokumente, sowie die Auswertung quantitativer Daten.

Wenn ich auch die Zuverlässigkeit meiner Methoden nicht systematisch hinterfragte oder begründete, so wurde mir im Verlaufe dieses Forschungsprozesses doch eines bewusst: die Einordnung und Beurteilung mancher Phänomene hing merklich auch von meiner eigenen psychischen und physischen Kondition ab. Wenn ich mich beeinträchtigt und unwohl fühlte, so neigte ich auch eher dazu, mehr die negativen Seiten eines sozialen Phänomens zu sehen, und umgekehrt konnte ich in euphorischen Zuständen auch zu einseitig positiven Urteilen kommen.

Und hier setzt auch das eigentliche Problem dieser Arbeit ein: das Problem der sozialen Beziehung zwischen dem Untersucher und dem 'Untersuchungs-Gegenstand'. Trotz aller Anteilnahme und Einfühlung in die Probleme und Intentionen der Betroffenen blieb dennoch immer eine Kluft zwischen beiden Seiten.

Um mein Ziel zu erreichen, war ich auf Äusserungen und Informationen angewiesen, aber ich sah darin die Gefahr eines sozialwissenschaftlichen Vampirismus, wie ihn

György Széll (Vampirismus oder Betroffenenforschung, Osnabrück 1981) formuliert: der Sozialwissenschaftler entreisst den von ihm untersuchten Personen deren Informationen, behandelt sie sozusagen als Roh-Material für seinen Entwurf, der dann auch seiner Reproduktion bzw. Karriere dient, die Informationen aber sind vom Objekt gelöst und können dann jedem beliebigen Missbrauch unterworfen werden. Und er kommt deshalb zu der Devise: 'Lieber eine Information weniger als eine auf unlautere Weise gewonnene, denn dies kann nur gegen die Interessen der Betroffenen verwendet werden'. (S.87).

Aber ganz abgesehen von dem möglichen Missbrauch, der mit solchen sozialwissenschaftlichen Informationen getrieben werden kann, ist die Vorstellung selbst, aus einer Kommunikation mit einer Person dazu überzugehen, über diese Person etwas zu schreiben, etwas disharmonisch und schliesslich musste ich mich fragen, ob es denn überhaupt vertretbar sei, jemanden abzulichten, jemanden zu beschreiben. Nicht umsonst wehren sich manche naive Völker dagegen, fotografiert zu werden, es ist immer ein Eingriff in die persönliche Sphäre, eine Störung der naiven Verwobenheit mit der Welt.

In dieser Situation nahm ich mir vor, keiner einzigen Information nachzujagen, sondern nur zu nehmen, was mir freiwillig gegeben würde, was von selbst auf mich zukommen würde. So verlief dann der Forschungsprozess auch streckenweise, ich wunderte mich manchmal, dass mir Informationen förmlich aufgedrängt wurden, ohne dass ich danach gefragt hatte, und mir darüber hinaus auch Vorschläge gemacht wurden, wie ich am besten die Arbeit gestalten sollte.

Diese Bereitwilligkeit erstaunte mich umso mehr, als ich von einer medizinsoziologischen Studie gehört hatte, die in Frankreich im makrobiotischen Milieu durchgeführt werden sollte. Aber die befragten Personen gaben

die Fragebögen nur hohnlachend zurück, wollten sich einer solchen wissenschaftlichen Neugierde nicht aussetzen. Aus meiner eigenen Erfahrung habe ich allerdings auch deutliche Unterschiede zwischen der belgischen und holländischen Mentalität feststellen können. In Belgien ist das Gespräch, der Meinungsaustausch, die unverbindliche Kommunikation ein Topos, ein Medium, in dem man sich begegnet. Dies erleichtert natürlich die Kontaktaufnahme. In Holland dagegen glaubte ich manchmal eine utilitaristische Hinterfragung herauszuhören: was soll das eigentlich? Wozu ist das gut? Und dementsprechend war die Bereitwilligkeit auch etwas gedämpft.

Gerade in Holland war ich deshalb mehr auf die Analyse und Verarbeitung von öffentlichen Schriften angewiesen. Systematische Selbstdarstellungen und Diskussionen von alternativen Einrichtungen existieren dort allerdings auch in breitem Umfang.

Was nun jenen Vorsatz anbelangt, keine Information zu erzwingen, so muss ich gestehen, dass ich ihn nicht immer ganz durchgehalten habe. Manchmal erfasste mich doch der Jagdtrieb, auch ein von den einzelnen Personen abgelöstes Bedürfnis nach Vollständigkeit, und ironischerweise kam mir dabei meine Rolle als Frau zustatten. Ich geriet manchmal in die Rolle einer verständnisvollen Beraterin, einer Mutterfigur, was für einen männlichen Sozialforscher wohl weniger in Frage kommt. Einfühlbarkeit als weibliches Rollenelement wurde auf diese Weise für das sozialwissenschaftliche Erkenntnisinteresse instrumentalisiert, über die Assoziation 'Privatheit', die sich bei Männern eher mit einer Frau, als mit einem Mann herstellt, entstand auch eine gewisse Offenheit, eine Bereitwilligkeit, die formale Gemessenheit und Unverbindlichkeit fallenzulassen, die sonst ein Gespräch unter Unbekannten kennzeichnet. Dazu kommt,

dass die theoretische Kapazität einer Frau von Männern wohl weniger ernst genommen wird, und die Anwesenheit einer Sozialforscherin unter Umständen als weniger bedrohlich empfunden wird, als die eines männlichen Sozialforschers.

Ich habe die oben erwähnte Empfänglichkeit mitunter auch instrumentell verwendet, das heisst ich liess mehr oder weniger ungewollt einen Zustand zwischen mir und den Befragten entstehen, in dem die letzteren manchmal mehr äusserten, als sie eigentlich vorgehabt hatten.

Aber das half mir nichts. Denn nun hatte ich zwar ein breiteres Spektrum an Informationen und Eindrücken, aber dafür musste ich mich eben mit der Frage auseinandersetzen, wieviel ich davon weitergeben konnte. Das ist bei dieser Arbeit besonders akut, da die beobachtete Szene zahlenmässig so klein ist, dass man von Anonymität im Grunde nicht sprechen kann. Gerade deshalb erschien es mir als rücksichtslos, Personen auf irgendwelche Statements festzulegen, die sie eben irgendwann einmal gemacht hatten. Und zwar besonders, wenn sich solche Äusserungen auf spannungsreiche Interaktionsgefüge zwischen den Personen bezogen. In der Darstellung habe ich deshalb auch den grössten Teil der Eigennamen verändert.

Ich kann also bei allem, was ich schreibe, nur hoffen, dass sich für niemand irgendwelche Nachteile ergeben, und ich möchte betonen, dass alle Beobachtungen, die ich gemacht habe, durch die Evolution der betroffenen Individuen überholbar sind, dass die Resultate, die für gestern noch stimmen, heute vielleicht schon veraltet sind, dass die Menschen, die ich beschreibe, aus ihrem ehemaligen Verhalten inzwischen vielleicht schon herausgeschlüpft sind, wie eine Schlange ihre alte Haut abstreift.

Wo ist da noch die Gültigkeit sozialwissenschaftlicher Untersuchungen, müsste da ein überzeugter Sozialforscher einwenden, wenn man die eigenen Resultate in dieser Form pauschal zurücknimmt und für temporär erklärt. Ich würde es sogar noch mehr zuspitzen: im Idealfall, meine ich, müsste die Sozialforschung bestrebt sein, an der Evolution all der Individuen mitzuwirken, die sie im Verlaufe ihrer Aktivitäten antrifft. Wie auch immer das im Einzelfall aussehen mag, so gewänne das kommunikative Element, der Aspekt des sozialen Evènements den Vorrang gegenüber der blossen Erhebung mehr oder weniger gleichgültiger Daten. Umgekehrt aber will ich anmerken, dass ich von allen Personen, die ich in diesem Zusammenhang traf, viel lernen konnte, und bedanke mich deshalb bei allen, die mir in diesem Projekt geholfen haben.

Hinter den Methodenfragen stehen die Fragen der Erkenntnistheorie, wenn Sozialforscher ihre Ergebnisse vorlegen, so überwiegen dort im allgemeinen bestimmte Erkenntnisweisen: die des rationalen, logisch strukturierten Denkens, die als das eigentliche Medium der Sozialwissenschaft betrachtet wird. Der grösste Teil soziologischer Werke vom Vorwort bis zur Schlussrede besteht aus solchen logisch geformten Raisonement. Nur am Rande gelangt dann auch noch das Wahrnehmen bzw. (in der Ausdrucksweise C.G.Jung) die Empfindung explizit auf die Buchseiten. Da, wo empirisch beobachtet wird, findet man dann auch konkrete Beschreibungen, Schilderungen, etwa von zeremoniellen Abläufen, Wahnzuständen, oder Kleinkindverhalten. Solche Darstellungen machen mit Sicherheit nicht das Gros der soziologischen Literatur aus. Vielmehr ist es den Autoren meist darum zu tun, allgemeine Gesetze, Strukturen aus der plumpen Konkretion herauszuschälen. Das konkrete Leben, der sinn-

fällige Ablauf der Ereignisse wird vorausgesetzt. Man bemüht sich nicht ihn wiederzugeben. Deshalb sind manche soziologische Werke auch so mühsam zu lesen; man weiss nie so recht, auf welche Realität der Autor sich eigentlich bezieht. Die allgemeinen Aussagen bestreichen einen grossen Objektbereich und bleiben dementsprechend beliebig.

Ich habe in dieser Arbeit viele konkrete Beschreibungen und atmosphärische Schilderungen gegeben. Ich versuchte, ein Bild der konkreten Lebens- und Arbeitsverhältnisse zu übermitteln. In konkreten Erscheinungsformen wie Kleidern, Nahrungsmitteln, Häusern etc. steckt informative Kraft, stecken Deutungsmöglichkeiten und insofern gehen diese Schilderungen auch über die reine Erkenntnisweise der Empfindung hinaus, enthalten also selbst auch bereits rationale Momente.

Was jedoch in der Sozialwissenschaft so gut wie gar nicht auftaucht, das sind die Erkenntnisweisen der Intuition und des Gefühls. C.G. Jung definiert 'Intuition' folgendermassen:

Die Intuition ist diejenige psychologische Funktion, welche Wahrnehmungen auf unbewusstem Wege vermittelt. Gegenstand dieser Wahrnehmung kann alles sein, äussere und innere Objekte oder deren Zusammenhänge. Das Eigentümliche der Intuition ist, dass sie weder Sinnesempfindung, noch Gefühl, noch intellektueller Schluss ist, obschon sie auch in diesen Formen auftreten kann. Bei der Intuition präsentiert sich irgend ein Inhalt als fertiges Ganzes, ohne dass wir zunächst fähig wären, anzugeben oder herauszufinden, auf welche Weise dieser Inhalt zustande gekommen ist.

(Carl Gustav Jung, Psychologische Typen, Ges. Werke Bd. 6, Stuttgart, Zürich 1960, S. 981)

Und das Fühlen fasst er als eine Art der Repräsentanz äusserer oder innerer Dinge oder Vorgänge im Bewusstsein:

Das Fühlen ist daher zunächst ein gänzlich subjektiver Vorgang, der in jeder Hinsicht vom äusseren Reiz unabhängig sein kann, obschon er sich jeder Empfindung hinzugesellt. ... das Fühlen ist daher auch eine Art des Urteilens, das aber insofern vom intellektuellen Urteilen verschieden ist, als es nicht in Absicht

der Herstellung eines begrifflichen Zusammenhanges, sondern in Absicht eines zunächst subjektiven Annehmens oder Zurückweisens erfolgt.

(C.G.Jung, a.a.O., S.468)

Man könnte also sagen, dass die intuitive Erkenntnisfunktion dadurch gekennzeichnet ist, dass man zu Resultaten kommt, ohne zu wissen wie (so etwa wie Hegel es den Frauen unterstellt: '... die Frauen denken, man weiss nicht, wie'), dass beim fühlenden Reflex auf die Wirklichkeit dagegen ein inneres Bewusstsein des äusseren Reizes besteht, das die verschiedensten Stimmungstöne im Organismus umfasst. Ich möchte behaupten, dass diese Stimmungstöne auch an Organfunktionen gebunden sind, so wie man etwa sagt, 'mir krampft sich der Magen zusammen!', 'ein Anblick, der das Herz erfreut', 'mir läuft eine Gänsehaut über den Rücken' oder auch unspezifischer: 'ich fühle mich beengt in dieser Situation', immer spielt hier ein unterschwelliges Wissen über die Art und Weise mit, wie ein solcher Körperzustand hervorgerufen wird, und so entsteht dann eben auch das Wissen über den äusseren Vorgang. Der Körper selbst wird sozusagen zum Messgerät.

Bei der Intuition sieht es etwas anders aus. Es kommt vor, dass man mit schlafwandlerischer Sicherheit sich an bestimmte Orte begibt und wider alle Vernunft und allen Regeln der Wahrscheinlichkeit zum Trotz dort jemand trifft, der einem genau das geben kann, wonach man in dieser Phase verlangt hatte. Die sogenannten 'Zufälle' sind eher auf eine gut funktionierende Intuition zurückzuführen, die sich gegen die bewussten Verstandesregeln durchzusetzen vermag. Es sind Erkenntnisse, die ohne den Umweg über das rationale Denken, auch ohne das Fahrzeug der Empfindung zu gebrauchen, in die Handlungen eines Individuums eingehen, scheinbar irrationale Handlungen erweisen sich so im Nachhinein als höchst rational und logisch einsehbar.

Nun ist die Frage, wieso solche Erkenntnisweisen aus der Wissenschaft ausgeschlossen werden müssen. Ein solcher Ausschluss erscheint zunächst einmal sehr willkürlich. Hierzu eine Feststellung von Paul Feyerabend:

Jede methodologische Regel ist mit kosmologischen Annahmen verbunden, so dass man mit der Anwendung der Regel die Annahme als richtig voraussetzt. Der naive Falsifikationismus setzt voraus, die Naturgesetze lägen zutage und seien nicht unter erheblichen Trübungen verborgen. Der Empirismus setzt voraus, die Sinneserfahrung sei ein besseres Abbild der Welt als das reine Denken. Die Hochschätzung der Argumentation setzt voraus, die Kunstprodukte der Vernunft führten zu besseren Ergebnissen als das freie Spiel unserer Gefühle ... alle Methodologien haben ihre Grenzen, und die einzige Regel, die übrigbleibt, lautet 'anything goes' (alles ist möglich).
(Paul Feyerabend, Wider den Methodenzwang, Frankfurt, 1976, S. 393)

Im Verlaufe dieser Arbeit habe ich nun diese beiden Erkenntnisweisen nicht ausgeschlossen, sondern im Gegenteil integriert und mit ihnen gearbeitet. Das heisst konkret, dass ich mir der Gefühle bewusst wurde, die ich in bestimmten Situationen empfand und mich selbst sozusagen als Messinstrument für die Art der Schwingungen, die auf mich einwirkten, verstand.

Ein sehr subjektives Messinstrument allerdings, (so will es auch die Jungsche Definition) ein anderer hätte in meiner Situation vielleicht ganz anders reagiert. Aber solange man diese Subjektivität nicht als Objektivität ausgibt, sondern durch das Gesamt der Reaktionen die Struktur dieses subjektiven Elements zeigen kann, solange ist der Erkenntniswert einer solchen Vorgehensweise durch nichts geschmälert.

Etwas schwieriger präsentiert sich die Lage bei der intuitiven Erkenntnis. Wie kann man solche Einsichten, deren Zustandekommen man selbst nicht überblickt, allgemein begreiflich vermitteln? Wenn ich sage, ich sehe im Verhalten eines Menschen, ob er sich pflanzlich er-

nährt oder ob er Fleisch isst, ich sehe in seinen Gesichtszügen die Art des Fleisches, die er isst, wenn ich behaupte, ich höre, was einer nur gedacht und nicht ausgesprochen hat, wenn ich in einem schwarzen Aura-schatten, der mir an einem Menschen begegnet, die Geschichte der gesellschaftlichen Klasse, der er angehört, wiedererkenne, dann steht dies erst einmal einsam im Raum, unwiderlegbar und unbewiesen. Es scheint jeder rationalen, allgemeinverständlichen und nachvollziehbaren Vorgehensweise zu widersprechen. Die Intuition entzieht sich der rasonnierenden Vernunft und wirkt deshalb irritierend und provozierend.

Erst, wenn sich die Intuition als richtig erweist, wenn man durch Befragung, Sichtung von Hintergrundinformationen feststellt, dass ihre Ergebnisse auch mit den durch Empfindung und rationalem Denken gewonnenen Ergebnissen übereinstimmen, erst dann wird man stutzig. Und dann stellt sich heraus, dass der Unterschied zwischen Intuition und Rationalität gar nicht so unüberbrückbar ist, wie es den Anschein hatte.

Denn wenn die Intuition ein Ereignis richtig antizipiert hat, so kann auch ein der Realität adäquates rationales Denken die Strukturen und Verläufe nachvollziehen, die dieses Ereignis hervorgebracht haben.

In der Richtigkeit des Resultats kommen also beide Erkenntnisweisen zur Deckung. Es ist also nicht sinnvoll, diese verschiedenen Erkenntnisweisen gegeneinander auszuspielen. Es kommt letztlich immer darauf an, wie ungetrügt und sicher das jeweilige Erkenntnisvermögen im Einzelfall ist. Es geht also letztlich viel weniger um den Unterschied der Erkenntnisweisen, als um die Kompetenz der erkennenden Personen.

Und hier wird dann ein weiterer Einwand laut. Wenn die Intuition schon ein Vorgang ist, der dem Erkennenden selbst unbewusst bleibt, wie soll dann auf dieser Basis

die Intersubjektivität hergestellt werden, die für wissenschaftliche Zielsetzungen generell gefordert ist? Aber betrachtet man das rationale Denken selbst auf die Möglichkeit der Intersubjektivität hin, so stellt sich heraus, dass ein restloses Verstehen zwischen Subjekten nie stattfindet, immer bleibt noch ein Rest von subjektiven Vorstellungsformen und Symbolisierungsregeln erhalten (das wurde sehr schön von Hartmut Berger in seinem Buch nachgewiesen).

Umgekehrt sind auch intuitive Erkenntnisweisen nicht so sehr dem gegenseitigen Verstehen entzogen, wie man vielleicht annehmen möchte.

Denn wenn man die Jungsche Definition vorläufig etwas zurückstellt und sich das intuitive Erkennen als eine Art sechsten Sinn vorstellt, der analog zu den bekannten grobsinnlichen Sinnen eine feinere Erkenntniskapazität besitzt, wenn man weiterhin sich vorstellt, dass diese Erkenntniskapazität auch geübt und verbessert werden kann, dass ihr 'Gebrauch' eine Selbstverständlichkeit wird, so etwa, wie es für alle Zugvögel einer Gattung selbstverständlich ist, den richtigen Weg nach Süden einzuschlagen, dann wächst auch die Chance für eine Kommunikation solcher Erkenntnisweisen und Erkenntnisresultate zwischen Individuen, die gegebenenfalls vielleicht nicht einmal von einer Verbalisierung abhängig ist. Auch unter normalen Umständen gibt es ja Erscheinungen, die man etwa umschreibt mit dem Ausdruck: 'Wir verstehen uns'. Man versteht sich auch ohne Worte, entwickelt ein inneres Lauschen auf die Bewusstseinsbewegungen, die im Partner vorgehen, fragt dann 'Woran denkst du gerade?' und stellt fest, dass man es schon wusste. Sobald man dann in Kontakt gekommen ist mit diesem inneren Anschauungsvermögen, ist es auch nicht allzu schwer, den Vorgang dieser Erkenntnis auch mit rationalen und empfindungsbezogenen Termen zu umschreiben. Damit wäre dann

eine Basis für Intersubjektivität gegeben.

Was ich hier zu entwickeln versuche, ist in der chinesischen Medizin eine Selbstverständlichkeit. Eine der Methoden der Diagnose besteht dort zum Beispiel darin, dass der Arzt eine unspezifische Aufmerksamkeit auf den Patienten richtet, und einen intuitiven Gesamteindruck dieser Person aufnimmt. Er lässt die Ausstrahlung des Kranken auf sich einwirken und gewinnt auf diese Weise bereits eine intuitive Erkenntnis darüber, welches die problematischen Organe sind. Was dort eine anerkannte Diagnosemethode ist, das tritt auch hierzulande sporadisch im Alltagsleben auf. Ohne genau zu wissen, warum, sagt man über jemanden 'er schleppt etwas mit sich herum' oder 'er hat was Aggressives' oder 'er muss irgendwann einmal sehr verletzt worden sein'. Und man sagt das, ohne sich genau darüber im Klaren zu sein, wie man zu dieser Erkenntnis kommt. Intuitives Erkennen also ...

Aber solche Aussagen beruhen oft auf visuellen oder akustischen Eindrücken, dem Ton eines Gelächters, der Schnelligkeit einer Bewegung, der Häufigkeit eines Stirnrunzelns usw. Genau die Indizien, die der Jungschen Definition nach dem Bereich der 'Empfindung' angehören, sind nun im chinesischen Heil- und Diagnosesystem zu einem in sich stimmigen Ganzen angeordnet. Und jemand, der in diesem System kompetent ist, kann ohne weiteres mit einem ebenfalls kompetenten Partner sowohl über die Empfindungs- wie auch die Intuitionseindrücke kommunizieren. Einfach deshalb, weil das Erkenntnisvermögen in diesen Methoden verfeinert, geübt und geschärft wurde. Ein westlicher Mediziner, der diese Ausbildung nicht durchlaufen hat, wäre dagegen kein kompetenter Gesprächspartner.

Soviel sei gesagt, um den Gedanken zu veranschaulichen, dass es weniger die jeweilige Erkenntnisweise ist, von

der die Möglichkeit der Intersubjektivität abhängt, als die Kompetenz und Erfahrungheit der Individuen, die damit umgehen.

Viele Aussagen, die ich in diesem Buch machen werde, beruhen auf Intuitionen. Gerade, was die prägende Kraft der Ernährungsweise anbelangt, muss ich auf diese Erkenntnisweisen zurückgreifen. Das führt dann zu Aussagen, die der Leser, der die entsprechenden Erfahrungen nicht gemacht hat, der den Blick für solche Zusammenhänge nicht entwickelt hat, zunächst einmal nicht nachprüfen oder nachvollziehen kann. Er kann es für wahr halten oder für unwahr. Aber wenn er sich näher damit beschäftigen will, dann muss er sich auf diese Sensibilisierung der Sinne einlassen, muss seine praktische und theoretische Aufmerksamkeit auf diese Wechselbeziehung zwischen Nahrung und Verhaltensformen richten und in diesem Feld echte Erfahrungen machen.

Ein weiteres Gebiet, wo die Aussagen nicht unmittelbar und allgemein nachvollziehbar sind, ist die Lehre von den Chakras. Dies sind Zentren psychischer Energie, die in bestimmten Zonen des Körpers angesiedelt sind. Jedes dieser Chakren hat auch Korrelate im sozialen Verhalten von Individuen, den einzelnen Chakras sind also ganz bestimmte Verhaltenskomplexe zugeordnet.

Ich habe die Lehre von den Chakras als einen sehr günstigen Weg kennengelernt, bestimmte Verhaltensknäuel in eine bewusste, eingängige Ordnung überführen zu können, einige der Interpretationen sozialen Verhaltens in diesem Buch hängen direkt von dieser Lehre ab.

Ich halte es für fruchtbar, sowohl diese 'abweichenden' Methoden des Erkennens, wie auch Theorien, die bislang als esoterisch, 'mystisch', deshalb also unklar, wenn nicht unwirklich galten, in den Bereich einer systematisierten Bewusstwerdung, wie ich Wissenschaft, insbe-

sondere Sozialwissenschaft verstehen möchte, mit ein-
zubeziehen.

In seinem Buch 'Der Forschungsprozess' spricht H.v.Ale-
mann von einem 'Prinzip der Kreuzbefruchtung':

... Es besagt, dass man diejenigen Forschungsgebiete aufgreifen solle, von denen anzunehmen sei, dass ihre Lösung die grösste Zahl anderer Gebiete befruchten könne. (S.252)

Trotz der etwas störenden, utilitaristisch klingenden Formulierung, wird hier dem Gedanken der Fruchbarkeit breiter Raum verliehen.

Und Paul Feyerabend weist darauf hin, dass viele wissenschaftliche Resultate auf genau den Theorien und Geistesströmungen basieren, die sie hinterher auszuschliessen suchen.

Die Astronomie zog Nutzen aus dem Pythagoreismus und der platonischen Vorliebe für Kreise, die Medizin aus der Kräuterkunde, der Psychologie, Metaphysik, und Physiologie von Hexen, Hebammen, weisen Männern, Wanderapotheekern. (Paul Feyerabend, a.a.O., S.405)

Und er warnt davor, die Wissenschaft auf einen bestimmten Methodenkodex festzulegen:

Der Gedanke, die Wissenschaft könne und solle nach festen und allgemeinen Regeln betrieben werden, ist sowohl wirklichkeitsfern als auch schädlich. Er ist wirklichkeitsfern, weil er sich die Fähigkeiten des Menschen und die Bedingungen ihrer Entwicklung zu einfach vorstellt. Und er ist schädlich, weil der Versuch, die Regeln durchzusetzen, zur Erhöhung der fachlichen Fähigkeiten auf Kosten unserer Menschlichkeit führen muss. (Paul Feyerabend, a.a.O.393)

Man könnte die Hoffnung hegen, dass die Einbeziehung intuitiver Erkenntnisweisen in den wissenschaftlichen Prozess zur Evolution des wissenschaftlichen 'Handlungssystems' beitragen könnte. Am Beispiel der Parapsychologie sieht man beispielsweise, dass die untersuchten Phänomene sich oftmals der Überprüfung durch das Experiment entziehen. Der Untersucher wird also nolens volens auf seine eigene subjektive Haltung zurückverwiesen. Auch könnte man sich vorstellen, dass man zu einer we-

niger abstrakten und weniger umständlichen Sprache gelangen kann, die dennoch grossen informativen Wert besitzt.

Die gegenwärtige Wissenschaft ist nur ein Spiegelbild des allgemeinen Zeitgeistes und wirkt umgekehrt auf diesen zurück ... aber der Zeitgeist kann sich grundlegend wandeln, und so kann auch die Wissenschaft eine völlig andere Gestalt annehmen.

Von einer Wissenschaft, die auf Subsumtion, Erfassung, Ergreifung von Phänomenen gerichtet ist, in deren Atem sich die hechelnde Gier nach Herrschaft über die Welt vernehmen lässt, kann man zu einer Form der 'Wissenschaft' gelangen, in der das Bewusstsein von der aufgehobenheit aller Subjekte im Kosmos, das Bewusstsein der Einheit mit der Welt mitschwingt.

3.1.1.

Das Lernen beginnt am Ort der Produktion, da, wo die biologischen Nahrungsmittel erzeugt werden.

'Wie sind Sie eigentlich auf den biologischen Anbau gekommen?'

frage ich Georges DeBoer, der in Flandern einen biologischen Musterbetrieb führt; den erstgegründeten dieser Art in Belgien.

'Ja, das ist eine lange Geschichte. Ich habe das Glück gesucht, wie Sie, wie viele andere junge Leute heutzutage. Damals nach dem Krieg war das seltener. Ich bin viel herumgekommen, zur See gefahren, mit dem Fahrrad in ganz Europa herumgereist. Irgendwann habe ich dann begriffen, dass das mit dem herkömmlichen Landbau nicht mehr geht ...'

'Sie kommen selbst ursprünglich von einem Bauernhof?'

'Ja, aber ich habe ganz von vorne wieder angefangen. Ich habe mich über die biologischen Methoden orientiert ...'

'Bei den Anthroposophen? Also bio-dynamisch?'

'Ja auch, in Deutschland und Holland (in Belgien gab es damals noch nichts) - aber dann vor allem bei Müller in der Schweiz. Der hatte damals bereits etwa 700 Bauernhöfe in Beratung, jetzt natürlich viel mehr. Das war so ein richtiger Vater. Später habe ich dann mit Pierre Gevaert, dem Gründer der Lima-Fabrik weitergearbeitet, und zusammen haben wir das französische System Lemaire-Boucher angenommen. Jetzt kombiniere ich alle drei Systeme. Jeder muss das entsprechend seinem Grund und Boden entscheiden.'

DeBoer ist eine stabile Erscheinung, nicht sehr gross, nichts, was ihn besonders auffällig machen würde ... und doch hat er ein gewisses Etwas, eine gewisse Sicherheit, ein merkliches Selbstbewusstsein, das von ihm ausstrahlt.

Er wendet sich in die Richtung der Gemüesfelder. Ich zögere ...

'Ja, ja, kommen Sie nur, Sie müssen nur einfach mitlaufen.'

Wir passieren einige Apfelbäume, eine silbrig glänzende Wachholderhecke, dahinter öffnet sich ein Feldstreifen, wo zwischen üppig grünem Blattwerk grellorange Kürbisköpfe hervorleuchten.

Über den Feldern liegt der Glanz einer warmen Septembersonne, es wird nicht mehr lange dauern, bis die Ernte beginnt.

Ich folge DeBoer auf ein Selleriefeld. Der Wassersprüher, der dort steht, funktioniert nicht richtig. DeBoer schraubt ihn ab und nimmt ihn mit in die Werkstatt.

'Ich bin technisch nicht sehr geschickt.'
sagt er jovial und probiert mit Zange und Schraubenschlüssel an den Düsen herum.

Ich sehe mich in der Werkstatt um. Nicht sehr gross, etwa drei auf sieben Meter. Eine elektrische Schleifmaschine, zwei Eggen, ein paar Autoreifen, einige Regale mit Nägeln, Schrauben, Hammer, Zangen usw., etliche Spaten, Rechen und Pickel, die an einem Reck hängen und...ein winziger Gartentraktor mit einer Sitzhöhe von vielleicht 80 cm, die beiden Räder auf beiden Seiten der Sitzfläche haben etwa einen Meter im Durchmesser.

'Den habe ich gebraucht kaufen können. War sehr billig.'

'Und damit kommen Sie aus?'

Damit sind wir bis jetzt gut ausgekommen.'

Während er weiter schraubt und hämmert, kommen wir auf die landwirtschaftliche Struktur in Westflandern zu sprechen ...

'Hier gibt es doch, glaube ich, sehr grosse Maismonokulturen. Ich sehe das nicht gerne, das ist eine einseitige Ausbeutung des Bodens. Aber sie glauben, sie haben den Mais als Tierfutter nötig ... und die Tiere brauchen sie für Milch und Fleisch. Das steckt dahinter ...'

DeBoer setzt die Zange ein letztes Mal an. Es hat geklappt, die Sprühanlage ist wieder in Ordnung.

'Schauen Sie sich ruhig überall um, Sie können auch auf die Felder gehen, lassen Sie sich Zeit.'

Ich versuche, einen Begriff von den Funktionsgliedern dieses Anwesens zu bekommen:

Vom Eingangstor führt ein langer Weg zum eigentlichen

Gehöft. Auf der rechten Seite des Weges liegen Kartoffelfelder, ein langes niedriges Gewächshaus mit Tomatenstauden und Spinatpflanzen, und ein weitaus grösseres Gewächshaus, das quer zum Weg steht. Dort wachsen u.a. Auberginen, Artischocken, ein paar Weintrauben und selbst ein Feigenbaum ..., ein genussreicher exotischer Luxus, der sich da entfaltet. Links vom Weg befindet sich eine Weidefläche, wo drei sehr schöne, weisse Ziegen, ein paar Kühe und ein Stier grasen. Dann biegt der Weg leicht schräg ins Hofgeviert: links ein niedriges, langgezogenes Haus, in dem sich unter anderem ein kleiner Laden für natürliche Lebensmittel von verschiedenen Firmen befindet. Rechts gegenüber ein weiterer niedriger Bau, der als Garage und Düngemittelager dient. Dort stehen auch Getreidesäcke herum, etliche Kisten mit Gemüse, das zum Weiterverkauf bereitsteht, dazwischen spazieren Hühner und zerhacken Reste des kostbaren Lima-Sauerteigbrotes, das vom Ladenverkauf noch übrig ist.

Zwischen beiden Bauten das Wohnhaus (die Küche mit Blick zum Hof) und frontal gegenüber ein flacher, grosser Bau, der 'verkoopzaal!', an den sich hinten die Werkstatt anschliesst.

Im Verkaufssaal stehen Kisten über Kisten voll mit buntem Gemüse, aus eigenem Anbau, Sträusse von Radieschen, Büschel Petersilie, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Salat und Kürbisse, alles üppig, blühend, schön arrangiert. Dann aber auch eine Vitrine mit einer Sammlung von Halbedelsteinen und Ammoniten, hölzerne Tische und Bänke und ein riesiger Kanonenofen: 'der wird im Winter angezündet, wenn wir hier Kurse und Vorträge haben', erklärt DeBoer. Vorträge über biologische Anbaumethoden, über Weinbrauen oder auch die Heilwirkungen von allerlei Kräutern.

DIE ERNÄHRUNG SOLL DAS HEILMITTEL SEIN, steht auf einem der tragenden Balken ... Informationsblätter liegen auf, Bücher, Broschüren und ein goldenes Buch, in dem die Namen unzähliger Besucher stehen, die im Verlaufe von zwanzig Jahren den Hof besucht haben.

Zwei Hirschgeweihe, die an der Stirnwand befestigt sind, verleihen diesem Raum jedoch einen merkwürdigen Hauch von Düsterteit ...

An dieses Geviert schliessen sich dann die eigentlichen landwirtschaftlichen Flächen an: Erdbeerbelder, Lauchbeete, ein kleiner Ackerfleck, wo die langen, saftig-grünen Blätter des Meerrettichs aus dem Boden stehen, ein Apfel- und Birnbaumhain, ein Walnussbaum.

Hinter der Wachholderhecke, die quer übers Grundstück reicht, erhebt sich ein ebensolanger Komposthaufen, dunkelbraun, mit Stroh durchsetzt und stellenweise mit Gras überwachsen, dahinter wachsen einige versprengte Kürbisse, Unkräuter und eine wilde Tomatenpflanze ... herb und doch irgendwie anheimelnd.

Dann folgt eine Flucht von längsliegenden Feldern, alle nicht sehr breit und etwa sechzig Meter lang. Dort wachsen rote Rüben, schwarze Rettiche, Kohlrabi, Sellerie, Karotten und Futterrüben. Das Grundstück ist mit Hecken umpflanzt, und rechts dahinter schliessen sich noch weitere drei Hektar an, die DeBoer erst später dazugekauft hatte. Dort hatte auch der Weizen gestanden, der bereits geerntet ist und ein grosses Kürbisfeld, auf dem auch nur noch einige kleine, unreife, gelbe Früchte zurückgeblieben sind.

Ich liess meinen Blick über die Felder schweifen ... alles Nutzpflanzen eigentlich ... und doch stimmt alles harmonisch zusammen, gibt dem Auge Ruhe, reiht sich wie selbstverständlich aneinander, eine unauffällige Ästhetik. Romantisch ist dieses Anwesen nicht, eher nüchtern, und doch fühle ich hier ein gewisses Etwas, eine Art Spannung, Kraftstrahlung, eine besondere Schwingung. Ist es der Boden?

Er hat einen feinen, grau-gelben, grünlich silbrigen, lehmigen Glanz und schmeckt ein wenig metallisch, fein und herb zwischen den Zähnen.

Ich verstehe nichts von dem Spiel der chemischen Elemente und organischen Lebensprozesse, aus dem sich die

Fruchtbarkeit der Erde speist. Ob der Boden dunkelbraun, grünlich, rötlich, gelb oder grau ist, schwer- oder leicht, fest, zäh, bröckelig, locker, fein, sauer bis alkalisch, ob er die Feuchtigkeit hält oder sie unmittelbar durchsickern lässt ... ich weiss nicht, welche Pflanzen auf welchen Böden gedeihen, auch nicht, wie man die Fruchtbarkeit dieser Böden erhalten kann ... (das ist der Inhalt eines der kompliziertesten und differenziertesten Berufe, des Bauern nämlich) aber eines fühle ich: dieser Boden ist vital, kräftig und lebendig.

Ich sitze noch eine Weile, da kommt DeBoer hinzu, setzt sich zu mir auf die Erde und beginnt zu erzählen, zu erklären, er spricht vom 'glücklichen Menschen' . Er habe das Glück gesucht und es am ehesten bei den einfachen Menschen gefunden, bei Holzfällern, Handwerkern, bei Menschen, die viel im Garten arbeiten, die in Kontakt mit der Natur stehen. Er würde es für richtig halten, wenn jeder Arzt verpflichtet wäre, täglich einen halben Tag im Garten zu arbeiten: eine Gesellschaft könne sich nur günstig entwickeln, wenn der Boden gesund sei ... andererseits dürfe man sich auch nicht zu fest im Boden verwurzeln, so wie die Bauern früher, sondern man müsse kosmisch, planetarisch denken. 'Der neue Mensch' sagt er, 'es geht um den neuen Menschen' .Wie der denn aussehe, frage ich ihn. 'Das muss jeder für sich selbst herausfinden, ich weiss es für mich, Sie müssen es für sich herausfinden' .

Vier Wochen später war es dann so weit, ich kam mit meinem Schlafsack an und konnte nun einige Zeit bei der Ernte mithelfen.

Die Arbeit war sehr vielfältig. Genauso vielfältig wie auch die Zusammenstellung der angebauten Früchte und Gemüse. Verglichen mit der entmutigenden Ausdehnung von Monokulturen, die eigentlich nur die maschinelle Bearbeitung zulassen, waren die Ausmasse dieses Gartenlandes

überschaubar. Vier Leute konnten in zwei Nachmittagen einen der beschriebenen Feldstreifen abernten.

Inzwischen hatten die Herbststürme begonnen. Westflandern ... die See ist nicht mehr weit entfernt. Als ich einmal spätnachmittags noch allein auf dem Feld war, trat DeBoer zu mir und sagte: 'Sie müssen dem Wind gut zuhören. Er kommt von weit her. Er hat viel zu erzählen'. Er sei gerne allein auf dem Feld, man kann sich viel mehr auf die Natur konzentrieren ... ich sagte ihm, dass ich es auch gut fände, und fuhr fort, die roten Beete aus der Erde zu ziehen und auf einen Haufen zu legen. Das Blattwerk wird dann abgeschnitten, die einzelnen Rüben aufeinandergeschichtet und mit ihrem eigenen Blattwerk bedeckt. So können sie an die drei Monate gelagert werden.

Dasselbe geschah mit den schwarzen Rettichen. Diesmal aber zu viert ... es wurde schnell gearbeitet. Eine Nachbarin war gekommen, um zu helfen. Sie trieb das Arbeitstempo hoch: zack ratsch, zack ratsch, zack ratsch ... 'aber', sagte sie: 'meinetwegen brauchen Sie nicht schneller zu arbeiten, ich kann bloss nicht langsamer'. Ihre Gegenwart schien auch DeBoer zu beflügeln: er kam ins Erzählen, seine Stimme überschlug sich, er kugelte sich vor Lachen, tolldreiste Geschichten waren es, Saufgelage, drollige Begegnungen, kunterbunt gemischte Gesellschaften - Reiseerlebnisse aus seiner Vagabundenzeit. Suzanne, die Nachbarin meinte, im Herzen sei sie auch ein Vagabund, aber schliesslich sei sie auch Mutter und müsse für ihre Kinder sorgen.

Das dauernde Bücken geht in die Knochen! 'Tut's sehr weh?' fragt mich DeBoer. 'Wenn's sehr weh tut, werden Sie eine gute Bäuerin'.

Dann wieder Kartoffeln klaben, Walnüsse aufsammeln, Unkraut zwischen den Spinatpflanzen im Treibhaus rausziehen, Lauch, Sellerie vom Feld holen, säubern, abspritzen und in Sträusse zusammenbinden, teils für den Eigenverkauf im 'verkoopzaal', teils für die Zwischen-

handelszentrale, die DeBoer vor etwa 10 Jahren noch selbst mitgegründet hat.

Jedes Gemüse hat eine andere Ausstrahlung, einen anderen Charakter. Die Chicoreepflanzen empfand ich als besonders angenehm: die Pflanze wird herausgezogen und bleibt einige Zeit auf dem Feld liegen, bis sich die Lebensgeister aus den Blättern in die Wurzeln zurückgezogen haben. Dann schneidet man die Blätter ab und setzt die Wurzeln dicht an dicht in ein Erdbeet im Treibhaus. Daraus entstehen dann die Chicoreeschösslinge mit ihren bleichen, langgezogenen, bitterschmeckenden Blättern. 'Könnte man nicht auch die Wurzeln für Kaffee verwenden: rösten, pulverisieren ... ?' fragte ich DeBoer. 'Wenn man alle Arbeitsvorgänge durchführen würde, die möglich sind, könnte man einem ganzen Dorf Arbeit geben. Aber als einzelner Betrieb muss man sich entscheiden' antwortete er. 'Was werden wir morgen tun?' fragte ich. 'Das weiss ich heute noch nicht, das können wir morgen sehen'.

Am nächsten Tag stehe ich auf dem Futterrübenfeld. Sie wurzeln tief. Man muss sich kräftig dagegenstemmen, um sie rauszukriegen. Ich weiss, dass ich jetzt in der Nahrungsabfolge: Pflanze, Tier, Mensch stehe: Der Mensch züchtet die Pflanzen, gibt den Tieren die Pflanzen zu fressen, um sie selbst hinterher zu schlachten und zu verzehren.

Die Seewinde treiben immer neue Wolkengebilde auf den Himmel. Andauernder Szenenwechsel. Lichtveränderungen. Dunkle Bäume gegen hellen Himmel, blauschwarze Wolkenberge bedecken die untergehende Sonne, plötzlich strahlt sie wieder hervor, die Bäume glänzen unirdisch silbrig-grün. Wieder eine Wolkenwand dazwischen, allmählich senkt sich die Dunkelheit über das Land. Durch das ständige Bücken wird die Nierengegend stimuliert ... Euphorie, Glücksgefühle steigen auf.

Am nächsten Tag werden Kürbisse verladen. Sie werden wie Medizinbälle auf den Lastwagen der Verarbeitungs-

firma geworfen. 'Die Arbeit auf dem Bauernhof ist wie Sport', erklärt DeBoer. Und: 'Es ist bei uns noch keiner tot umgefallen'. Etwas nachdenklich fügt er hinzu: 'Und wenn es trotzdem passiert, dann kommt er auf den Kompost ...' mit solchen Sprüchen versteht er es immer wieder, Lacherfolge hervorzurufen. Und die Arbeit geht dann wieder besser voran. 'Was schon Donnerstag! Ja, mein Leben ist hier wie im Flug vergangen, Saison um Saison'.

Bei der Apfelernte legt er wert darauf, dass wir einige rotglühende Früchte oben im Baum stehen lassen: für den Apfelbaumgeist. Er spricht von Geistern, Kobolden und Elfen, als ob es seine nächsten Freunde und Bekannten wären, und man weiss nie so recht, wie ernst er das meint. Er sagt von sich, er sei ein Träumer

Aber er kann es sich leisten, das zu sagen.

Denn zwanzig Jahre hat er nun diesen Hof mit seiner Arbeit und seinem ganzen Einsatz erhalten. Und vor allem die ersten sieben Jahre müssen sehr, sehr hart gewesen sein, sowohl ökonomisch, als auch vom Arbeitsaufkommen her.

DeBoer hat als erster in Belgien mit dieser Art der Gärtnerei begonnen und hat im Laufe der Zeit durch eine Unzahl von Vorträgen, Fernsehinterviews, Betriebsführungen und zwei Büchern viele Leute mit dem biologischen Anbau bekannt gemacht, sie beraten und ermuntert.

Was die Arbeitsmoral anbelangt, so sagt er: 'Die Natur lässt keine 'zwakkelingen' (schwache Menschen) zu!' und diese Auffassung hat er bei seinem biologischen Vater und Lehrer Dr. Müller in der Schweiz gelernt. Auf den Bergsteigtouren in den Schweizer Alpen musste man eisern durchhalten, auch wenn man Blasen an den Füßen hatte, und man kaum noch vorwärtskam. Wenn Besucher auf seinen Hof kamen, fragte Müller manchmal: 'Bist du ein Bauer?' und wenn die Frage bejaht wurde, und er dann noch eine 'schlappe' Hand drückte, dann warf er den Betreffenden

auch umstandslos hinaus.

Sich stählen, sich abhärten, ... das gehörte also auch zu diesem neuen Bauernbild?

Peter, der seit zwei Jahren bei DeBoer als Lehrling arbeitet, ein sehr ruhiger und zuverlässiger Junge von etwa achtzehn Jahren, steht neben dem Misthaufen und nagt an einer Meerrettichwurzel. 'Das ist ein natürliches Antibiotikum', erklärt DeBoer und bemerkt lobend dass Peter im Winter sich auch schon mal mit eisigem Wasser abhärtet. Weniger gut kommen dagegen 'idealistisch' gesinnte junge Leute weg, die in früheren Jahren häufig zu ihm auf den Hof kamen und seiner Einschätzung nach von seinem Experiment des neuen Lebens nur profitierten. Er nennt sie 'Faulpelze' (luiaards). Diese Menschen hätten sich breit gemacht, seinen Kühlschrank leer gegessen, selbst seine Stiefel als allgemeines Gebrauchsgut betrachtet, und das Familienleben habe darunter gelitten, dass sie sich in alles einmischten und die Küche nach 'yin' und 'yang', Fleisch und Nicht-Fleisch beurteilten. Gemeint waren mit dieser Gruppe wohl alternative junge Intellektuelle und Ernährungs- 'freaks', die auf seinen Hof kamen, um zu lernen und mitzuhelfen.

DeBoer dagegen, der Bauernsohn, hat schon als Kind das Arbeiten auf dem Acker gelernt und ist, wie er sagt, heute noch dankbar dafür. Als Eigenschaften eines guten Mitarbeiters nennt er: 'Sich einsetzen, auch wenn die Arbeit hart ist', aber auch: 'lustig sein'.

Aus der Erfahrung meiner drei Arbeitswochen bei ihm kann ich sagen, dass die Arbeit auch tatsächlich lustig war: sie war abwechslungsreich und voller Spässe und Überraschungen. Zu diesem sehr positiven Eindruck trug auch Peters Verhalten bei. Er arbeitete still, ausdauernd und trotzdem konzentriert. DeBoer unterhielt zu ihm trotz des grossen Altersunterschiedes ein vertrautes und kollegial-achtungsvolles Verhältnis, erklärte ihm die biologischen Methoden, beriet sich mit ihm, und dementsprechend behandelte Peter mich sehr einfühlsam und rücksichtsvoll, hatte Verständnis, wenn ich etwas nicht gleich begriff.

Ich konnte also nicht die geringste Spur von Unterdrückungsmechanismen wahrnehmen, die von oben nach unten weitergegeben werden.

Der Gedanke der Ertüchtigung, der gewisse darwinistische Assoziationen weckt, bildete also in diesem Fall keinen Widerspruch zu einer menschlich sehr einfühlsamen Umgangsweise.

DeBoer schien Wert darauf zu legen, Peter zu einer selbstständigen Entscheidungsfähigkeit heranzuziehen. Biologischer Landwirt zu werden, war dann auch Peters Ziel 'wenn es geht ...' diese Perspektive hatte sich bei ihm sehr kontinuierlich entwickelt, denn schon von klein auf hatte er immer wieder (allerdings unbezahlt) bei DeBoer mitgeholfen. Nun bekommt er für einen Monat (fünf-Tage-Woche/ acht-Stunden-Tag) umgerechnet etwa 400 bis 500 DM. Nicht viel angesichts seines ruhigen und effizienten Arbeitseinsatzes. Aber mit der Bezahlung ist es ohnehin in der Landwirtschaft nicht so gut bestellt. Von sämtlichen Bauern einer Gemeinde in der Nähe von Gent hatte ein einziger einen Knecht. Und der war geistig behindert, so dass 'man ihm weniger bezahlen musste'.

Dass DeBoer überhaupt eine ständige Hilfskraft anstellen kann, unterscheidet ihn bereits von anderen Betrieben dieser Grösse. Meistens arbeitet er selbst mit, aber an manchen Tagen zieht er sich auch zurück, um sich mit Heilpflanzen und ihren Wirkungen zu befassen.

Das war nicht immer so. Die ersten fünf Jahre musste er selbst wie auch seine Frau noch zuverdienen. Er arbeitete als Chauffeur, sie in ihrem früheren Beruf. Im ersten Jahr belief sich das Einkommen (also nicht der Gewinn) auf 14 000 Belgische Francs (bfrs.), was allenfalls für einen Monat zum Leben gereicht hätte, er musste aber zusätzlich auch noch den Kredit zurückbezahlen, den er beim 'Boerenbond' (dem belgischen Bauernverband) aufgenommen hatte. Im zweiten Jahr hatte sich das Jahreseinkommen bereits mehr als verdoppelt; im dritten Jahr war er mit einem Male alle Sorgen los, was

den Absatz seiner Produkte betraf. Er erzählt es folgendermassen: Eines Tages sei ein PKW bei ihm auf den Hof gefahren, aus dem ein Mann mit einem kleinen Kind auf dem Arm entstiegen sei. Er habe gehört, sagte dieser, dass er biologisch anbaue, und ob er vielleicht den Komposthaufen sehen dürfte. Er steckte die Arme bis über die Ellenbogen in den Mist, fühlte, tastete, roch daran und sagte dann: 'Nächstes Jahr möchte ich soundsoviel Tonnen Zwiebeln und soundsoviel Tonnen Karotten usw. von Ihnen haben ...' und damit war der Absatz erst einmal gesichert. Der Mann war Pierre Gevaert, der Gründer der biologischen Verarbeitungs- und Verteilfirma Lima, und mit ihm arbeitete DeBoer in der Folgezeit eng zusammen. Noch heute liefert er etwa ein Drittel seiner Produkte an diese Firma.

Die Verteilung des Gemüses musste Pierre Gevaert eines Tages wieder an DeBoer zurückdelegieren, da sich Lima mehr auf Getreide spezialisierte. Für DeBoer hiess das, dass er zusätzlich zu seiner Feldarbeit auch noch telefonische Bestellungen aufnehmen und das Gemüse mit dem Auto über Land zu den einzelnen biologischen Läden bringen musste ... ein zeitraubendes Geschäft. Der Absatz lief bereits so gut, dass er schliesslich sogar mit der Feldarbeit in Rückstand kam. In dieser Situation gründete er zusammen mit einem Ehepaar die Zwischenhandelszentrale 'cleyland' GmbH, die noch heute in ganz Ost- und Westflandern biologisches Gemüse vertreibt. Aber der Arbeitseinsatz blieb trotzdem beträchtlich: DeBoer gibt für sich eine 100-Stunden-Woche an (zu der Zeit, als ich dort arbeitete, konnte ich das nicht beobachten; die Zahl bezieht sich vornehmlich auf die früheren Zeiten, auch sind saisonale Unterschiede in Betracht zu ziehen).

Dazu kommen dann noch in den früheren Jahren fünfzig Arbeitsstunden seiner Ehefrau, die sich in letzter Zeit aber mehr auf ihre häusliche Arbeit und die geschäftliche Buchführung des Hofes verlegt hat. Eine der beiden

Töchter führt gegenwärtig den Laden und den Gemüseverkaufsaal, und dazu kommt dann noch die Arbeit von Hilfskräften und 'stagiaires' (Vol ntären), vor allem während der Sommermonate. Seit 1972 hat DeBoer bezahlte Hilfskräfte eingestellt, die im Laufe der 70er Jahre etwa die Hälfte der geleisteten Arbeit erbrachten.

Für einen Hof von nur drei Hektar, später dann sechs Hektar, ist das viel. Im konventionellen Landbau wird diese Fläche von einer Person bewirtschaftet, allenfalls noch die Ehefrau hilft dabei mit. Aber dafür muss der konventionelle Bauer auch Kunstdünger, Pestizide und Maschinen zukaufen, muss eventuell Intensivmast einführen, mit anderen Worten: das Loblied auf die Produktivitätssteigerung in der modernen Landwirtschaft (ein Mann ernährt sechzig bis siebzig Menschen, etc.) erweist sich, wie eingangs schon erwähnt, als irreführend. Denn diese Produktivitätssteigerung konnte nur dadurch erzielt werden, dass eine grosse Anzahl von Arbeitsvorgängen in die (energie-intensive) Zuliefererindustrie vorverlegt wurde. Wenn man dann auch noch das Arbeitsaufkommen in der Verarbeitungs- und Verteilungsindustrie hinzurechnet, so stellt sich heraus, dass die Arbeitsproduktivität der Landwirtschaft in den westlichen Industrieländern kaum die von tropischen Subsistenzbauern übertrifft (s. Hans Staub, Alternative Landwirtschaft, Fischer alternativ, Frankfurt 1981, S.80).

Die höheren Lohnkosten eines biologischen Hofes für den manuellen Arbeitseinsatz werden also durch die geringeren Kosten für Produktionsgüter tendenziell ausgeglichen.

'Die Bauern denken heute, sie sind frei' , sagt DeBoer, 'weil sie ein Bankkonto und ein Auto haben. Aber sie sind abhängig von der Chemie- und Maschinenindustrie. Und glauben Sie nicht, dass die wenig arbeiten! Manchmal arbeiten sie von morgens 4⁰⁰ bis abends 20⁰⁰. Was glauben Sie, was die allein schon an Dünger bezahlen müssen! Und die Verschuldung!'. Die meisten Bauern sind und bleiben schwer verschuldet. DeBoer dagegen hat nach jetzt

zwanzig Jahren den Kredit zurückbezahlt, den er beim 'Boerenbond' ('Dem Teufel selbst', kichert er) aufgenommen hatte. 900 000 bfrs hatte er damals geliehen, ohne allerdings zu verraten, dass er den biologischen Anbau anstrebte, und mit diesem Geld konnte er den Hof mit den ersten zwei Hektar Land kaufen, mit denen er begonnen hatte, dazu kamen dann noch 120 000 bfrs an Investitionen (Gebäude, Werkzeug, Saatgut usw.), die er selbst aufbringen musste. 1980 konnte er dann noch weitere drei Hektar dazukaufen - aus eigener Substanz. Er hat auch Pferde gekauft, seine Töchter nehmen Reitstunden, die Einrichtung des Wohnhauses ist von gediegener Eleganz ... ökonomisch hat es also geklappt mit der biologischen Wirtschaftsweise.

Gegenüber den konventionellen Höfen hatte er dabei auch noch den Vorteil, dass er mit billigen Arbeitskräften arbeiten konnte: die Attraktivität des biologischen Anbaus.

Den stagiaires bezahlte er im Laufe der Jahre nach gesetzlichen Bestimmungen zwischen 5 000 und 9 000 bfrs/Monat, zusätzliche Hilfskräfte erhalten gegenwärtig nicht mehr als 100 bfrs pro Stunde, aber - sagt Suzanne:

'wer baut denn heute noch so an ... das muss man doch unterstützen!'

Sie kommt ohnehin mehr aus Spass an der Arbeit.

Und wie wird nun eigentlich angebaut? Worin bestehen die spezifischen biologischen Methoden? Ist die Grobheit der konventionellen Landwirtschaft dort nicht vorhanden? Was sind die ökologischen Ziele und Wirkungen des biologischen Anbaus? Kann der biologische Anbau inmitten der ökologischen Zerstörung, der Entfremdung der Menschen von der Natur, wie sie anfangs dargestellt wurde, Lösungen, Antworten bereitstellen, die Perspektiven eines neuen Anfangs eröffnen? Wie verhält sich der biologische Anbau zu dem gegenwärtigen Herrschafts- und Entfremdungsverhältnis des Menschen zu der Natur?

Da mein Aufenthalt bei DeBoer im Monat Oktober stattfand, konnte ich zwar Eindrücke von der Arbeitssituation gewinnen und Daten über die ökonomische Entwicklung des Hofes sammeln, aber die eigentlich biologischen Methoden der Feldbearbeitung bekam ich nicht zu Gesicht. Deshalb stütze ich mich im Folgenden mehr auf Literatur, die zu diesem Thema erschienen ist.

Man kann nicht sagen, dass biologischer Anbau darin besteht, dass man einfach chemische Mineraldünger und alle Formen von chemisch synthetischen 'Pflanzenschutzmitteln' (Insektizide, Herbizide, Antirodebbien, Antischimmelpreparate usw.) weglässt, oder dass man auf allzu ausgiebige Mechanisierung einfach verzichtet. Das würde den Kern nicht erfassen und im Einzelfall auch nicht immer zutreffen. Man kann es jedoch allgemeiner fassen und darauf hinweisen, dass der biologische Landbau (aus den Fehlern des konventionellen Landbaus klug geworden) all die ökologischen, moralischen und logischen Verirrungen nicht vollzieht, die dem ersteren andauernd unterlaufen.

Konkret hiesse das: man bemüht sich biologischerseits, mit möglichst geringer Fremdenergie auszukommen, was durch den Verzicht auf die energieintensiv hergestellten Kunstdünger, wie auch Pestizide ermöglicht wird. Dadurch werden auch die Gesteinsvorkommen geschont, die beim konventionellen Landbau schonungslos bis zu ihrer planetarischen Erschöpfung ausgebeutet werden, wie dies insbesondere für das Phosphatgestein gilt, das über den Umweg durch die Äcker als Auswaschung ins Wasser und schliesslich in die Ozeane gelangt. Auch diese Auswaschung von Kunstdüngern, die dann zur allgemeinen Gewässerverschmutzung wird, kann dem biologischen Landbau nicht unterlaufen. Weder menschliche Gesundheit, noch Luft, Wasser, Boden oder Tiere und Pflanzen werden bei dieser Anbauweise durch Gift, sei es durch Kunstdünger oder Pestizide, geschädigt.

Das allein ist schon ein grosser moralischer Bilanzposten,

dazu kommt dann noch, dass man auf der biologischen Seite auch die Massentierhaltung schlichtweg ablehnt, einerseits wegen der damit verbundenen ökologischen Belastung der Gewässer durch den Auswurf der Tiere, andererseits und vor allem wegen der unwürdigen Lebensbedingungen, die man diesen Tieren aufzwingt.

Das logische Element dabei ist, dass man auch nicht dem Widersinn der Paradoxie der konventionellen Anbauweisen verfällt, nämlich mit grossem Brimborium und enormem Energieaufwand die Erzeugungsschlachten anzugehen, um sich schliesslich auf lange Sicht selbst aufzugeben, zu zerstören, was im konventionellen Landbau durch die Vereinseitigung und Verschlechterung des Saatgutes, die zunehmende Resistenz von 'Schädlingen' gegen hochkarätige Gifte und die gezielte Auslaugung und Entlebung der Böden durch Kunstdünger und tiefes Pflügen, tendenziell gegeben ist.

Aber auch bei dieser Art der Beschreibung lehnt man sich noch an das nicht-nachahmenswerte Vorbild der konventionellen Landwirtschaft an.

Viel richtiger und wichtiger ist es jedoch, die Aufgaben, die sich die biologische Landwirtschaft gestellt hat, und die ihren Charakter ausmachen, positiv und grundlegend zu bestimmen:

Es geht dabei im Wesentlichen darum, dass sich das menschliche, landwirtschaftliche Tun (und Lassen) harmonisch in die Gesetze der Biologie und Ökologie einfügt, einpasst.

Das bäuerliche Tun, das ja bereits einen Eingriff in die wildwebenden Naturzusammenhänge darstellt, soll so weit wie möglich mit diesen natürlichen Abläufen arbeiten, mit ihnen Hand in Hand gehen.

Das impliziert auch eine andere Art der Wissenschaft, als man sie von der analytischen Agrarchemie gewohnt ist. Hier werden ganzheitliche Betrachtungsweisen vorgezogen, die sich nicht auf verallgemeinerbare Laborexperimente stützen, sondern vielmehr auf immer wieder

neue Einzelbeobachtungen, die der jeweilige Bauer im Laufe seiner praktischen Tätigkeit auf seinen Feldern, in seinen Gärten und Obstbaumhainen machen kann. Auch hierbei entstehen allgemeine Aussagen, Erfahrungstatsachen, ökologische Sätze, aber sie sind anders entstanden, nicht deduktiv nämlich, um dann im Experiment geprüft zu werden, sondern aus der Fülle der Beobachtungen an der lebendigen Natur, die als der Massstab der Beurteilung gilt und den Rahmen der Interpretationsversuche bildet. Nicht die Hypothesen und Projekte der Menschen, die dann an der Natur geprüft werden, sind bei dieser Art der Wissenschaft ausschlaggebend, sondern vielmehr werden die natürlichen Abläufe vorausgesetzt, und man erkennt sie als einen Handlungsrahmen, der immer wieder neue Möglichkeiten für den Menschen bietet, der darin agiert. Die Resultate dieser Wissenschaft haben demnach auch einen anderen Inhalt als die der analytischen Agrarchemie. Die Aussagen darüber, was mit diesen oder jenen Mitteln erreicht werden kann, unterscheiden sich verständlicherweise sehr stark.

Die Essenz des biologischen Landbaus ist die ENTWICKLUNG EINES GESUNDEN BODENLEBENS, das dem Boden eine langfristige, gleichbleibende oder sich sogar noch steigernde Fruchtbarkeit garantiert. Dies ist die Vorbedingung für ein gesundes Wachstum von kräftigen und vitalen Feldfrüchten, die dann wiederum Vitalität und Gesundheit beim Menschen erzeugen, der sie verzehrt. Dabei wird der Boden nicht als blosses Produktionssubstrat betrachtet, als indifferenter Ort, wo man den wachstumsstimulierenden Mineraldünger aufbringen kann, um eine möglichst grosse Ausbeute an Feldfrüchten zu erringen, sondern der Boden wird zu einer Entität eigenen Ranges. Man pflegt ihn, man bereichert ihn, man begünstigt alle Lebensvorgänge, die ihn vitaler,

lebendiger, spannungsreicher, vielfältiger und fruchtbarer machen:

'...In der Nacht war es mild und feucht, am nächsten Morgen sieht man überall im offenen Boden, ja sogar in Wegen und Pflasterfugen Blätter stecken, die zu kleinen Trichtern zusammengedreht sind. Wenn wir mit sehr leisen Sohlen zu einem solchen Blätterwirbel gehen und ihn schnell herausziehen, dann sehen wir an seinem Grund einen Regenwurm, der eiligst im Dunkel verschwindet. Der war in der Nacht herausen, hat die Blätter zusammengeholt und in den Boden gezogen. Was dort angerottet ist, frisst er; gleichzeitig frisst er auch Erde. Das geht beides durch seinen langen Leib hindurch und wird auf diesem Wege mit stickstoffhaltigen Drüsensäften, mit Bakterien und mit allerfeinsten Kalkschuppen vermengt.

...Diese Wurmerde enthält siebenmal soviel Stickstoff, dreimal soviel Kali, doppelt soviel Phosphor, doppelt soviel Kalk, sechsmal soviel Magnesia wie allerbeste Gartenerde. Das Wichtigste aber ist, dass der Humus in ihr Dauerhumus ist, also jene Form des Humus, die sich in Jahren nicht verändert ... die weiterhin die im Boden gelösten Nährstoffe, wissenschaftlich gesagt: die Stickstoff-, Phosphorsäure- und Kaliionen an sich zieht und mit kräftigen in der Größenordnung von tausenden von Atmosphären mehr als eisern festhält, so dass sie nicht ausgewaschen werden können, wegholen, und für sich verwenden können sie nur Organe, die über noch grössere Zellkräfte verfügen: das sind die Wurzelhäuschen der Pflanzen. Das Geheimnis der hohen und immerwährenden Fruchtbarkeit der Schwarzerdeböden, wie sie in der Magdeburger Förde und der Ukraine liegen, ist deren reicher Gehalt an solchem Dauerhumus.

...Die Natur ist mit der wunderbaren neuen Pflanzeerde, die sie von ihrem so getreuen Knecht und Helfer, dem

Regenwurm, herstellen lässt noch nicht zufrieden. Man kann ab und zu sehen, dass diese Wurmhäufel wie mit grauen Spinnweben überzogen sind. Das sind Fäden von Pilzen, welche die neue Erde auf ihre Art weiterverarbeiten. Was im Boden die grösseren Tiere, die Würmer aller Arten, die Asseln, Tausendfüssler, Drahtwürmer, Springschwänze und so fort im groben zerbissen, zerrieben, zermahlen und verdaut haben, das arbeiten die kleinen und kleinsten Lebewesen immer weiter und immer wieder von neuem um. Seit man vor kurzem aller kleinste Raubbakterien entdeckt hat, welche die gewöhnlichen Bakterien anbohren und leer fressen, zählt man in einem Gramm fruchtbarer Erde zehn Milliarde Lebewesen. Diese milliardestärke Lebewelt macht aus dem pflanzlichen Abfall und aus den eigenen Leichen Nährlösungen, welche die Pflanzen durch die Wurzelhärchen in sich aufnehmen; sie macht daraus Kohlensäure, die aus dem Boden ständig aufsteigt und durch die winzig kleinen Spaltöffnungen auf der Unterseite der Blätter in die Pflanzen wieder aufgenommen wird. Diese stellen aus ihr mit Hilfe der Kräfte des Sonnenlichts Stärke und Zucker und damit neue Pflanzenmasse, neue Ernte her. Stickstoffbakterien holen aus der Bodenluft den freien Stickstoff heran, der zum chemischen Aufbau der Humussubstanzen notwendig ist. Was schliesslich von all den vielfältigen Stoffen im Boden bleibt, das dient als Nährboden für ein dichtes Gespinnst von Algen und Pilzfäden. Diese heften die einzelnen Erdbrosel zusammen und halten sie gleichzeitig in Abstand voneinander. Eine so vom Bodenleben durchwirkte Acker- und Gartenerde ist locker und luftig, also warm, und sie kann grosse Mengen von Regen- und Schneewasser festhalten. Der Regen kann sie nicht verschlämmen und verkrusten, das Wasser sie nicht wegwaschen, der Wind nicht davonwehen. Ein solcher Boden ist 'rogel', er hat Gare - die Voraussetzung zu

aller Fruchtbarkeit, das ersehnte Ziel aller Kunst des Ackerns, Eggens, Grabens, Hackens und Düngens.

...Wem es gelingt, gelben oder braunen Ackerboden durch Zufügen von Dauerhumus immer dunkler und schliesslich fast schwarz zu machen, der hat damit dauernde Fruchtbarkeit gewonnen. Mit Stallmist üblicher Art und mit Gründüngung kann man das nicht erreichen.'

(Alwin Seifert, Gärtnern, Ackern- ohne Gift, München 1971, S. 61, 62) .

Man sieht also, wie konkret, wie aufmerksam der biologische Bauer oder Gärtner sich mit seinem Boden befasst. Der Boden wird zu einem gepflegten Objekt, zu einer Art lebendiger Wesenheit, die man wie einen Augapfel behütet und beschützt.

DeBoer hat auch immer wieder betont: ' Es geht nur über den Boden. ' Damit meinte er, dass alle gesellschaftlichen Veränderungen und Reformen, Umschichtungen und Modifikationen letztlich hohl bleiben, wenn nicht die vitale Substanz des Lebenselementes 'Erde' , aus der sich die Pflanzen und die Tiere und schliesslich auch die Menschen speisen, gleichzeitig erfrischt und erneuert wird.

Hier zeigt sich auch, wie sehr sich diese Art der Befassung mit dem Boden von dem nationalsozialistischen Slogan 'Blut und Boden' unterscheidet. Während dort der Boden als Garant nationaler Machtentfaltung fungiert und das 'Blut' die Reinheit patriarchalischer Inzucht intendiert, geht es hier um die Vielfalt, die Lebendigkeit des Bodens selbst. Und man könnte hinzufügen, dass sich aus diesem regenerierten Boden dann auch das Blut der Menschen regenerieren, erfrischen kann. Es entsteht also kein 'böses Blut' , sondern 'ruhiges Blut' , reichhaltiges, vielfältiges, balanciertes Blut usw.

Um ein solch reichhaltiges Bodenleben zu begünstigen, sind eine ganze Reihe von Methoden entwickelt worden. Man fördert die Anwesenheit von Regenwürmern in einem Anwesen, (die Anthroposophen setzen sogar ganze Regenwurmulturen auf ihrem Grund und Boden aus) , aber man kann nach diesem Modell der Erdbearbeitung durch den Regenwurm auch selbst wertvollen, krümeligen, lockeren Humus herstellen- den sogenannten Kompost. Seine Herstellung ist eine 'Kunst' , wie DeBoer immer betonte. Es ist dabei viel Einfühlungsvermögen und Aufmerksamkeit erforderlich, da unübersehbar viele Einzelelemente dort zusammenwirken. Kompost heisst wörtlich übersetzt: 'das Zusammengesetzte' , und Alwin Seiffert betont, dass der Kompost umso besser ist, je reicher die Zusammensetzung, je bunter die Mischung. Getrocknete, abgefallene Blätter, Stiele und Stämme von Sonnenblumen, oder Rosenkohl, klein zerhackt, Himbeerruten, Baumschnitt, Reisig, notfalls auch Asche von sperrigen Pflanzenteilen, Hobelspäne, Gras, Stroh, Zweige, Mist und Küchenabfall. DeBoer sagt in seinem Buch, dass man allmählich die Findigkeit eines Strandgutsammlers erwirbt und mit grosser Phantasie alle möglichen zersetzbaren Abfälle ausfindig macht, die noch verwendbar sind. Dazu kommen dann noch mineralische Stoffe, vornehmlich solche, die Kalk enthalten, wie Basaltmehl oder Korallalgenkalk, die für die Verrottung notwendig sind, und sie u.U. auch beschleunigen.

Im bio-dynamischen Landbau werden dem Kompost auch noch Pflanzenpräparate in homöopathischer Verdünnung zugesetzt, wie zum Beispiel Brennesseljauche, die ebenfalls eine beschleunigende und zusätzlich auch noch reinigende und ordnende Wirkung auf den Kompost haben. DeBoer spricht von einem Gemisch aus 'Gegensätzlichem': Nassem und Trockenem, Erdigem und Reinem, Grobem und Feinem, Sperrigem und Dichtem' . Und der Gründer des

bio-dynamischen Anbaus, Rudolf Steiner, weist darauf hin, dass es ohne Chaos, ohne das bunte Durcheinander der vielfältigen Stoffe auch keine Kreation, keine Schöpfung, keinen organischen Ordnungsprozess geben kann.

Dieser Umformungs- und Ordnungsprozess findet dann im Laufe von einem bis drei Monaten statt (je nach Zusammensetzung) , und wenn alle Bedingungen bewusst wahrgenommen wurden, und alle Elemente des Vorgangs gut zusammengespielt haben, dann erhält man, was Alwin Seifert folgendermassen beschreibt: ' ... locker, dunkelbraun, feinkrümelig und duftend wie Walderde. '

Und Walderde nennt er das 'Vollkommenste, was es an Erdarten bei uns gibt. ' (a.a.O., S.74)

Was hier beschrieben wurde, soll natürlich keine praktische Anleitung zur Herstellung des Kompostes sein. Es soll nur darauf hingewiesen werden, wie subtil und umfassend dieser Vorgang ist, und wie sehr dort auch das ökologische Kreislaufprinzip in Wirkung ist: aus Altem, aus Abfall, entsteht durch Gärung und allerlei chemische Prozesse (die ich nicht durchschaue) etwas Neues, was als Basis für die fortdauernde Fruchtbarkeit der menschlichen Lebensbasis dient.

Man kann diesen Kompostierungsprozess als eine 'Kunst' bezeichnen, wie dies DeBoer tut. Man kann ihn aber auch als alchemischen Prozess ansehen, wo eine Art intuitiver Wissenschaftlichkeit im Gange ist. Ein inneres Bewusstsein von Naturvorgängen, wobei das Gelingen des Kompostes der Beweis für die Rezeptivität des Bauern oder Gärtners ist.

Eine weitere Methode, um die Bodenfruchtbarkeit langfristig zu erhalten und zu erhöhen, ist das Mulchsystem: dort geht es darum, den Boden während langer Abschnitte des Jahres mit Lagen aus Grassoden, Heu und anderen

recht dicht ineinander verfilzten Abfallstoffen, bedeckt zu halten. Hier wird eine gleichmässige Temperatur und ein gleichmässiger Feuchtigkeitsgehalt des Bodens erzeugt, was wiederum die Bodenaktivität der Kleinlebewesen fördert. Zudem wird dadurch auch der Erosion durch den Wind Einhalt geboten. Denselben Effekt haben auch Hecken aus Weiden, Nussbäumen, Beeren, Sträuchern oder anderen Heckengewächsen (abgesehen davon, dass sie ein schönes Landschaftsbild ergeben) und schliesslich wird der Boden auch noch durch untergepflügte Gründüngung wie stickstoffhaltige Kleesorten und Leguminosen bereichert. Eine eindimensionale Ausbeutung des Bodens wird dadurch verhindert, dass man grosse Sorgfalt auf einen geeigneten, ausgewogenen Fruchtwechsel verwendet. Zwar wird der Fruchtwechsel auch im konventionellen Landbau angewendet, aber da man sich dort eben auf die ertragssteigernden Mineraldüngerzugaben verlässt, ist der Fruchtwechsel dort auch nicht so ausgearbeitet und vielfältig wie im biologischen Anbau. Im günstigsten Fall geht dieser Fruchtwechsel auch weit über die in früheren Zeiten angewendete Dreifelderwirtschaft hinaus.

Was umgekehrt jedoch das Bodenleben schädigt, das wird im biologischen Anbau tunlichst vermieden: und das ist: Tiefpflügen, denn durch diesen Vorgang werden die Gesellschaften der Kleinlebewesen, die sich in verschiedenen Schichten befinden, auseinandergerissen und durcheinandergewirbelt (wenn man einen Bauern sieht, der auf seinem Traktor sitzt und ein Feld umpflügt, so kann einen manchmal das Grausen erfassen, wie tief sich die massiven Traktorreifen vor allem beim Wenden in die Erde einwühlen, und wie unerbittlich und rücksichtslos sich die Eisenzähne des Pfluges in den Boden bohren) .

Auch das Befahren mit schwerem Gerät ist schädlich, denn dadurch wird die Krume zusammengepresst, und schliesslich bringt auch der Vorgang des Fräsens zuviel Luft in die bewegten Erdschichten. Dies alles betrifft die mechanische Seite der Landwirtschaft, aber auch die chemische Seite hat ihre einschneidenden Zerstörungswirkungen: 'Die so ungeheuerlich kleinen Bodenlebewesen haben natürlich auch eine ungeheuerlich dünne und damit empfindliche Haut. Jede, sagen wir Verschärfung des Bodenwassers, in dem sie schwimmen, geht sofort durch die Haut hindurch und tötet ab. Gerade die leichtlöslichen künstlichen Stickstoff- und Kalisalze, mit denen man so rasch ein mastiges Wachstum der Kulturpflanzen einleiten kann, wirken als Gift auf das Bodenleben und machen damit die Pflanze selbst anfällig für Schädlinge' (a.a.O., S.64/65)

Dieselbe Wirkung haben auch die Pestizide und Herbizide, die über die Luft oder durch das Wasser oder auch über den Tiermist auf den Boden gelangen.

Das alles wird von der biologischen Landwirtschaft schlechthin abgelehnt (wobei natürlich manche biologische Bauern in bestimmten ökonomisch gesetzten Situationen trotzdem solche Mittel verwenden; das wird dann allerdings meist nicht als biologisch verkauft) .

Aber zweifelnde Fragen gibt es noch genug, vor allem: wie soll man dann denn mit dem Unkraut fertigwerden, wie soll man Krankheiten bekämpfen, und Schädlinge von der Ernte fernhalten?

Dafür wurden doch die 1 300 Gifte erfunden!

Im biologischen Anbau ist es tatsächlich auch erklärtes Ziel, Feldfrüchte und gärtnerische Erzeugnisse zu liefern, die einerseits von guter Qualität sind - dabei verschiebt sich der Qualitätsbegriff allerdings auf eine innere Qualität (Geschmack, Duft, Haltbarkeit und die Abwesenheit von schädlichen Fremdstoffen)

zuungunsten der äusseren Qualität, mit ihren mehr kosmetischen Elementen wie Grösse, Form, Oberflächenglätte usw. Im gegebenen Fall würde man also eher einen leicht angefressenen Apfel, der frei ist von Giftstoffen, einem Apfel vorziehen, der zwar äusserlich leuchtet und glänzt, innerlich aber jenem Apfel gleicht, den Schneewittchen nichts ahnend verzehrt hatte)..

Auf der anderen Seite ist der biologische Anbau aber auch bestrebt, solche naturreinen, vitalen Produkte auch in ausreichender Menge zu erzeugen.

Mit welchen Methoden gelingt dies nun?

Wie wird das gewünschte Gewächs vor Schädlingen geschützt?

Einerseits dadurch, dass man die natürlichen Feinde der Schädlinge, die bei der chemischen Bekämpfung meistens mit zugrunde gehen, in das Anwesen zieht, dass man ihren Aufenthalt begünstigt.

So werden Ratten und Mäuse durch Raubvögel in Schach gehalten, Schnecken durch Igel, Vögel und Kröten; um mit Engerlingen fertigzuwerden, kann man zum Beispiel die Hühner über das befallene Feld schicken, Blattläuse werden durch Marienkäfer dezimiert.

Hecken, die schon für die Erhaltung des Bodenlebens eine günstige Funktion ausüben, da sie die Erosion verhindern, sind auch bei den Vögeln als Aufenthaltsorte sehr beliebt. Aber diese 'natürlichen Feinde' werden nicht nur durch menschliches Zutun angezogen, vielmehr wird in der Literatur des biologischen Anbaus darauf hingewiesen, dass, da wo Schädlinge auftauchen, ihre Verfolger von selbst bald eintreffen. Man verlässt sich in gewisser Weise auf den Regelmechanismus in der Natur selbst, überlässt es der Natur selbst, das Überwiegen einer bestimmten Spezies wieder rückgängig zu machen. Das gezielte menschliche Eingreifen in Naturvorgänge, wie es sich in der Anwendung hochkarätiger Spritzmittel

äussert, tritt also vor einer eher vertrauensvollen Beobachtung der Natur in den Hintergrund. Abgesehen von dieser 'bio-regulatorischen' Methode macht man auch Gebrauch von der Aversion bestimmter Schädlinge gegen die Ausstrahlung und Ausdünstung mancher Pflanzen. Diese Pflanzen setzt man dann einfach in die Nähe der normalerweise von diesen Schädlingen befallenen Pflanzen, so dass sie ihnen fernbleiben. Diese sogenannte Mischkultur ist also genau das Gegenteil von Monokulturen, deren grosse Ausdehnung das Auftreten seuchenartigen Schädlingsbefalls begünstigt.

Manchmal werden auch Spritzmittel verwendet, aber dann zumeist aus Pflanzenextrakten wie zum Beispiel Brennesseljauche oder der Extrakt aus Zwiebelblättern, gegenüber den synthetischen Giften also schonende und dennoch wirksame Essenzen.

Trotzdem wird immer wieder darauf hingewiesen, dass das Auftreten von Schädlingen nur ein Ausdruck für eine innere Schwäche und Unausgeglichenheit der Pflanzen ist, die ihrerseits wiederum auf eine inadäquate Anbauweise zurückzuführen ist. So schreibt DeBoer in seinem Buch: 'In Wirklichkeit sind alle Insekten Gleichgewicht-bringer. So müssen wir sie betrachten. Deshalb haben wir das Wort 'Schädling' nicht mehr gebrauchen wollen.'

Dasselbe gilt auch für das Unkraut. Zwar muss man sich natürlich auch im biologischen Anbau gegen Disteln und allerlei wuchernde Kräuter schützen, die die Kulturpflanzen zu ersticken drohen oder die Ernte erschweren, und dies geschieht zum Beispiel durch die gelegentlich angewandte Technik der Bodenbedeckung, die den frühwachsenden Unkrautsamen die Möglichkeit der Entfaltung nehmen, es kann auch geschehen durch geschickte Bestimmung des Einsaatzeitpunktes, der den Kulturpflanzen einen Wachstumsvorsprung gegenüber den Unkräutern gibt, dann bekämpft man letztere auch durch Abflammen und

schliesslich vor allem durch manuelles oder auch mechanisches Jäten oder Eggen, trotzdem herrscht auch gegenüber den Unkräutern ein gewisser duldsamer Geist;

Alwin Seifert schreibt zum Beispiel:

'Da ist etwa durch eine Wiese ein Feldweg oder ein Graben gezogen worden und es sind seitlich ein paar Haufen von überschüssigem Mutterboden liegengeblieben. Es wächst auf diesen nicht wieder Gras, mit dem der Boden vorher bewachsen war, obwohl Grassamen genug in ihm liegen. Denen passt der durcheinandergeworfene Boden nicht mehr, um so mehr aber einer grossen Zahl alle möglichen Unkräuter, von denen doch dreissig Jahre lang nichts zu sehen war. Da kommt etwa der bunte Hohlzahn, kommen Acker- und Öldisteln, Vogelknöterich, Kamille oder Heiderich, wenn nicht gar Bilsenkraut. Die gedeihen alle prächtig und werfen tausende von Samen aus. Man bekommt geradezu Angst, wie denn das weitergehen soll. Aber siehe, schon im nächsten Jahr ist der Übermut nicht mehr so wild: all das strotzende Zeug wird ganz bescheiden. Nach drei oder vier Jahren sind die Erdhaufen fast wieder verschwunden, weil dasselbe Gras auf ihnen wächst, wachsen kann wie vor dem harten Eingriff, der das ganze reiche und so empfindliche Bodenleben durcheinandergeworfen hatte. Das Unkraut hat mit kraftvoller Hand das alte Gleichgewicht wiederhergestellt.'¹ (a.a.O., S.111)

Und die (sehr alte) Astrologin und Kräuterkundige Mellie Uyldert, die in Holland sehr bekannt ist, erklärt: 'Das Unkraut, das in Ihrem eigenen Garten hartnäckig immer wieder hochschießt, ist Ihr Heilkraut, das sie genau nötig haben! ... Der vernünftige Gartenbesitzer überlässt daher wenigstens einen Teil seines Gartens der kosmischen Ordnung. Es ist der ungejätete Garten, die Natur, die dem Menschen die Zusammenhänge offenbart, in denen wir alle leben ...' (Mellie Uyldert, *Sterren, Mensen, Kruiden*, Amsterdam, S.7)

Auch bei allen möglichen Krankheiten der Pflanzen wie zum Beispiel Schimmel oder Mehltau, gilt: die Krankheit wird allenfalls mit Elixieren aus heilkräftigen Kräutern geheilt, ein Vorgehen, das symptomatisch zu sein scheint, aber diese Kräuter üben auch eine allgemein vitalisierende Wirkung auf die jeweilige Pflanze aus, so dass selbst ein solches Vorgehen wieder einen ganzheitlichen Charakter erhält.

Ansonsten aber geht man davon aus, dass die Krankheit einer Pflanze - ebenso wie Schädlingsbefall - grundsätzlich durch eine Verbesserung des Bodens, der nährenden Lebensbasis der Pflanzen, geheilt werden kann. Aus all diesen Vorgehensweisen, kann man also ersehen, dass sich der biologische Anbau, um eine ganzheitliche Betrachtung der landwirtschaftlichen Lebensprozesse bemüht, dass man nicht wie in der konventionellen Landwirtschaft mit scharfen Giften gegen ein blosses Symptom kämpft, sozusagen mit Kanonen auf Spatzen losgeht und mit DDT auf die kleinen Babies, die sich von der mittlerweile DDT-verseuchten Milch der Mütter ernähren, sondern man versteht Krankheit, Schädlingsbefall und Unkrautüberwucherung als einen Ausdruck der inneren Schwäche der betroffenen Pflanzen,

Dies kann allerdings auch sozialdarwinistische Assoziationen wachrufen: wenn Alwin Seiffert davon spricht, dass 'der Schädling letzten Endes nichts anderes ist, als die Gesundheitspolizei der Natur, die alles Kränkliche und Lebensschwache beseitigen soll, damit Raum werde für kraftvolleres, für an die örtlichen Gegebenheiten besser Angepasstes ... (Seiffert, S. 110) , und wenn DeBoer erklärt, die Natur lasse keine Schwächlinge, ('geen zwakkelingen') zu, wenn hier und da von 'Abhärtung' , 'Tüchtigkeit' oder einem 'Sich-Stählen' die Rede ist, da kann man sich von ferne an so griffige Gemeinplätze erinnern fühlen wie: 'Die Starken setzen

sich durch, die Schwachen werden durch den Ausleseprozess der Natur ausgeschieden', Anschauungen, die im extremen Fall bis zur Formel vom 'unwerten Leben' gehen können.

Der Schluss von der 'Natur' auf die menschliche Gesellschaft ist problematisch, denn nur allzuleicht wird das Zarte, Feine mit Schwäche identifiziert, das Dynamische, Extravertierte dagegen mit Kraft und Gesundheit. Auch die Geschichtlichkeit einer bestimmten Gesellschaftsform wird dabei grob vernachlässigt. Und dabei ist auch fraglich, ob diese darwinistische Anschauung die natürlichen Vorgänge adäquat wiedergibt: die Natur ist vielleicht nicht so hart, grausam, mitleidlos 'gerecht', wie sie in solchen Theorien erscheint. Man denke nur an die vertrauensvolle Unterwerfungsgeste, die bei manchen Männchenkämpfen die Auseinandersetzung beendet: der Unterlegene macht sich klein, richtet seine Angriffswaffen, wie Hörner oder Schnabel, beiseite und reckt den Hals oder andere verwundbare Teile dem Gegner entgegen. Der Sieger wird durch diese sogenannte 'Demutshaltung' in seiner Aggression gehemmt und bei den Schimpansen klopft der stärkere schliesslich dem Schwächeren beruhigend und begütigend auf die Schulter ... Auch das Fressen und Gefressenwerden muss nicht als ein so grausliger, düsterer Akt verstanden werden, wie das in unserem verängstigten Bewusstsein erscheint. Wer weiss schon, was sich in diesem Augenblick zwischen den beiden Tieren abspielt ...

Die Fetischisierung von Kraft und Stärke, Zähigkeit und Härte, die mit Argumenten aus der Biologie belegt wird, hat also allenthalben ihre Mängel und Lücken, aber das Gegenteil ist nicht weniger einseitig und repressiv: ein mitleidvoll-betuliches Verhältnis zur Krankheit, das dann eintritt, wenn man sich in der sklavischen Abhängigkeit vom Medizin- und Krankenversicherungssystem wohlfühlen beginnt und die Verantwortung für die eigene

Gesundheit, die eigene körperliche Selbstbestimmung an äussere Instanzen delegiert. Die Kriterien für echtes Wohlbefinden gehen verloren, Stolz und Wachsamkeit ebenso. Natur ist nichts, Gesellschaft alles.

Der auch wenn sich nun im Umkreis der biologischen Bewegung diese beschriebenen sozialdarwinistischen Tendenzen beobachten lassen, so ist das keineswegs die Essenz dieser Bewegung. Im Gegenteil:

Wie schon erwähnt, ist ihr theoretischer Ausgangspunkt vielmehr die Konzeption der Vielfalt, der Harmonie aller sich gegenseitig ergänzenden Gegensätze. Man zitiert Goethe: 'kein Lebendiges ist eines - immer ist's ein vieles' und versteht es auch hervorragend, den Pflanzen die Wachstumsbedingungen zu schaffen, die deren harmonisches Gedeihen ermöglichen.

Und gegenüber der strotzenden, gleissenden Scheingesundheit der konventionellen Produkte ist es auch sinnvoll, einen Begriff von echter (unaggressiver) Kraft und Vitalität zu formulieren. Sowohl auf dem Gebiet der Pflanzenwelt, wie auch der menschlichen Gesellschaft.

Und dass diese Kraft und Zähigkeit auch tatsächlich in Einklang mit einem sensiblen, rücksichtsvollen Verhalten stehen kann, das hat sich unter anderem auch an dem Verhalten von DeBoers jungem Mitarbeiter Peter gezeigt.

Wie auch immer der Zugang zur biologischen Anbauweise im Einzelfall aussehen mag -vital-jovial, dickköpfig und herausfordernd, mystisch einfühlsam oder auch technisch Verspielt - sicher ist, dass diese biologische Anbauweise ein Element in die Gesellschaft bringt, das zur Auflösung des Dualismus von menschlichem Handeln und dem Natursubstrat, wie er eingangs dargestellt wurde, beiträgt.

Der biologische Bauer arbeitet nicht gegen die Natur, sondern mit ihr, er lebt sich im Laufe langjähriger Beobachtungen und Erfahrungen in ihre Wirkungszusammen-

hänge ein und tut auf diese Weise der Entfremdung von Mensch und Natur, wie sie in unserer Gesellschaft herrscht, Abbruch.

Und ein Beweis für das Verschwinden dieser Entfremdung wird von Alwin Seifert genannt: in den letzten Jahren seines Lebens sei er immer noch gesünder und frischer geworden, (ebenso seine Frau), obwohl er noch nicht einmal vegetarisch oder besonders gesundheitsbetont gelebt hatte. Den Grund hierfür sieht er darin, dass er sich ausschliesslich von biologisch angebauten Pflanzen ernährt hat.

Bei DeBoer hängt der Spruch des Hippokrates im Verkaufssaal: 'Eure Ernährung soll eure Medizin sein', und mit grossem Vergnügen erinnere ich mich an eine flämische Bio-Bäuerin, die mir mit grösster Herzlichkeit und mit der Munterkeit einer Frühlingsziege eindringlich riet: 'Sie müssen immerzu nur gute Nahrung zu sich nehmen' und in lustiges Gelächter ausbrach.

Und was ist gute Nahrung? Möglichst wenig Fleisch und möglichst wenig Zucker! sagte die Bäuerin.

Bei DeBoer sah das anders aus. Dort stand jeden Tag Fleisch auf dem Tisch, alles biologisches Fleisch, versteht sich, ohne Hormone, ohne irgendwelche chemischen Injektionen. Gutes Fleisch also, aber Fleisch. Stand das nicht in Widerspruch zu dem Leitsatz, der auf einem Balken im Verkaufssaal eingekerbt war: 'Achte das Leben!' und als ich eines Tages die Diele durchquerte, sah ich etwas stehen, was ich nicht erwartet hatte - ein Gewehr. Wozu braucht ein biologischer Bauer ein Gewehr? Was hat die Jagd für den Bauern zu bedeuten? und warum erzählte DeBoer eines Tages gerührt und bewundernd von seinem Vater, dass er auf die Jagd gegangen sei und gewildert habe? und jene düstere Atmosphäre, die abgeschlagenen Hirschgeweihe, die Trophäen im Verkaufssaal? wie kam es dazu?

Die Hühner vermehrten sich allzu eilfertig, sie mussten geschlachtet werden. "Fresst" , sagt DeBoer, "fresst! , morgen seid ihr tot. " Mit solchem Zynismus hält man sich den Schmerz einer Tötung vom Leib. Peter schritt mit finsterner Entschlossenheit zu Werk, das Schlachten war seine Aufgabe. Seine Nasenspitze wurde weiss. Am nächsten Tag lagen die Hühnerbeine und -brüste auf dem Teller.

Wie kommt es denn, dass Sie soviel Fleisch essen?
frage ich DeBoer, leicht gereizt.

Wieso, Sie haben doch auch mitgegessen?

Ja, aus Höflichkeit!

Und ich erfahre, dass er das Fleisch zum Arbeiten braucht. Sieben Jahre lang hat er sich nach einer strikten Ernährungslehre ernährt, und die Arbeit sei ihm dadurch schwerer gefallen ...

Ich will es ihm gerne glauben, aber andererseits kenne ich auch Leute, die nur von pflanzlicher Kost leben und trotzdem mehr oder minder hart (auf dem Lande) arbeiten. In den ersten sieben Jahren war der Lebensstandard der ganzen Familie sehr knapp und kärglich, und jetzt erfolgt die Gegenbewegung: jeden Tag Fleisch auf dem Tisch, abends rollt der Cognac und der Wein. Im Wohnzimmer blinkt ein grosser Kronleuchter, die Töchter nehmen Reitstunden, mit der Knappheit ist es vorbei.

Die Küche ist wie viele moderne Küchen mit Plastik bewehrt, beleuchtet wird mit Neonlicht, gekocht auf Elektroplatten, ... dies ist keine traditionelle, bäuerliche Küche mehr, die Modernität hat sich durchgesetzt. Der starke Fleischverbrauch entspricht durchaus dem allgemeinen Level der ganzen zivilisierten westeuropäischen Gesellschaft ... und er zeitigt seine Folgen: DeBoers Ehefrau sieht man an, wie sehr sie sich von Fleisch ernährt. DeBoers Ehefrau verrichtet weniger körperliche Arbeit als er, aber sie isst die gleichen Mengen an Fleisch, Eiern und Kartoffeln. Und die Überenergie, die

sie zu sich nimmt, staut sich in ihrem Gewebe, äussert sich in der Dynamik ihres Verhaltens. Sie ist sehr impulsiv, heftig, ausfallend. Ich glaube darin die Dynamik des Fleisches zu erkennen. Jene impulsive Dynamik, die noch eher zu den Männern passt, die Frauen dagegen werden dadurch ihrem spezifisch weiblichen Kraftfeld, ihrer magnetischen Anziehung beraubt, werden tendenziell hart und frustriert.

Ich habe das Gefühl, dass sich ihre Frau der Haushaltsrolle irgendwie unterschwellig widersetzt, sagte ich zu DeBoer. Und es entfuhr ihm erbittert:

Sie wehrt sich gegen den Mann!

Ich kann's verstehen
entgegnete ich etwas erzürnt,

schliesslich haben Sie doch immer die ganze Bewunderung geerntet, Sie standen doch immer im Rampenlicht der Öffentlichkeit. Ist das vielleicht lustig?

Ja, das ist schon wahr,
gibt er zu

und ich war viel auf Reisen oder auf Vorträgen, ich war viel ausser Haus. Das ist auch nicht gut ... und zu Anfang hatten wir nie Geld. Es war ein hartes Leben. Und das ist der Grund, weshalb sie da manchmal auch ...

er spricht es nicht aus, aber ich spüre, es geht um 'hysterische' Zustände. Und er quetscht zwischen den Zähnen hervor:

Sie hat davon nichts verstanden
... vom biologischen Landbau. Und als ich später mit ihr über Haushalt und Frauenrolle ins Reden komme, da sagt sie bitter und sehr ernst:

Nein, der Haushalt, die Hausfrauenarbeit, das wird nicht gewürdigt.

Und ich werde den Eindruck nicht los, dass sie zwar äusserlich alle notwendigen Arbeiten gediegen und zuverlässig verrichtet, aber der biologische Anbau war nicht ihr Projekt, nicht ihr Traum. Sie hat es mitgemacht, mitgetragen, mitgelitten. Ich empfinde sie als eine im Grunde

sensitive, gefühlvolle, auch verletzbare Frau, aber diese Verletzlichkeit ist verschwunden hinter einem Panzer aus Fleisch- und Kartoffelablagerungen und einer männlich burschikosen Art des Verhaltens.

Und DeBoer? Hatte er seinen biologischen Ehrgeiz über die Liebesbeziehung zu seiner Ehefrau gestellt (so wie auch die marxistischen Theoretiker das Geschlechtsproblem als Nebenwiderspruch deklarieren) und doch gleichzeitig seine Aktivitäten auf ihrer Haushaltsleistung aufgebaut?

Ich weiss es nicht, will es auch nicht wissen, es wird uns verborgen bleiben.

Nur eines konnte ich in dieser Situation sehen: das Fleisch war eines der Medien der Auseinandersetzung, es transportierte Konflikte und verschärfte sie auch. Während noch im Verkaufssaal die Inschrift EURE NAHRUNG SOLL EURE MEDIZIN SEIN prangte, konnte ich in der tagtäglichen Ernährung dieses Bauern genau das Gegenteil wahrnehmen, nämlich eine Tendenz der körperlichen Zerstörung. Solche Beobachtungen, Intuitionen und Einschätzungen können allerdings beim gegenwärtigen Stand der Sensibilität für solche Erscheinungen nur schwer vermittelt werden.

Von daher haftet ihnen eine gewisse Unverbindlichkeit an. Ich konnte zwar DeBoers Begründung, dass er das Fleisch zum Arbeiten bräuchte nicht widerlegen, hatte auch Verständnis dafür, dass er nach einer siebenjährigen Zeit der Kasteiung durch eine strenge vegetarische Diät ein Bedürfnis danach hatte, sich von diesem Zwang zu lösen und das Pendel in die Gegenrichtung ausschlagen zu lassen, aber mir schienen doch noch andere Motive dahinterzustecken, Motive, die sich erst dann enthüllen, wenn man versucht, einen Einblick in die Geschichte des europäischen Bauerntums bis zurück zum frühen Mittelalter zu gewinnen.

Waffen besitzen, zu Pferd reiten, Jagdtrophäen wie das Hirschgeweih im Verkaufssaal besitzen, das alles sind Insignien einer Macht, die während des ganzen Mittelalters den Bauern nicht zu Gebote standen.

Und dasselbe gilt auch für die Ernährung: während als Nahrung der Bauern Gerste, Hirse, Roggen, Rübenkraut, Käse, Linsen und Bier angegeben wird, gibt es umgekehrt auf der Seite der Grundherren, Ritter und Adligen immer wieder Darstellungen von reich gedeckten Tafeln, von Frass und Völlerei. (Siegfried Epperlein, *Der Bauer im Bild des Mittelalters*, Leipzig, Jena, Berlin, 1975, S.82)

Wildbret und überhaupt Fleisch galt als Privileg des Adels, griff dann im Laufe des späten Mittelalters und vor allem dann der letzten Jahrhunderte verstärkt auf die Städte über, so dass das Privileg der Nobilität zu einem geforderten Anrecht eines jeden freien Bürgers wurde.

Und mit den Bauern scheint es mittlerweile auch nicht mehr viel anders bestellt zu sein: ein belgischer Sozialarbeiter, der fast nur mit Bauern in Kontakt steht, betonte etwas verschämt: 'Es isst keiner soviel Fleisch wie der boer! '

Dann wäre der Bauer jetzt zum Ritter geworden?

Als ich eine westflämische Bauernfamilie besuchte, die seit zehn Jahren den biologischen Anbau durchführte, fiel mir der etwas larmoyante, mitleidheischende Ton der Bäuerin auf. Hätte ich den Inhalt ihrer Rede weggelassen und nur den Tonfall zurückbehalten, so hätte ich ohne weiteres auch einen anderen Text unterlegen können, wie zum Beispiel: 'Ach, Herr, das Getreide steht heuer gar nicht gut. Ihr wisst doch, dass wir selbst kaum genug haben. Das kann man unter frommen Christenmenschen doch nicht verlangen ... '

Es war mir, als wehte in dieser Situation, an jenem kal-

ten, eisigen Januarabend, der Geist vergangener Jahrhunderte herauf, Jahrhunderte der Unterdrückung, der Ausbeutung, aber auch der schlaun Gegenwehr von Bauern, die ihr Letztes noch geben mussten, das Vorletzte aber hatten sie vorsichtshalber schon unter der Scheune vergraben.

Welch ein gewaltiger Aufstieg im Laufe der Jahrhunderte: Vom kärglich lebenden Leibeigenen, der seinen Herren noch anflehen musste, ehe er seine Liebste ehelichen durfte, bis zum Viehzucht-Unternehmer, der über 300 Stück Rind verfügt, die dichtaneinandergedrängt im sterilen Stall stehen, und mitunter einfach vom Herzschlag getroffen zu Boden sacken! Die Befreiung ging auf Kosten der nächstschwächeren Elemente des Lebenskreislaufes: der Tiere und der Erde.

3.1.2.

WIE MUSSTE DIE GESCHICHTE DER BAUERN VERLAUFEN SEIN, dass es möglich wurde, dass der Bauer zum Erfüllungshelfen der Agrarchemie wurde, wie im ersten Kapitel dieses Buches geschildert wurde, dass er eingewilligt hat, die ihm vertraute Erde grob zu misshandeln, auszulaugen, abzutöten. Wie musste diese Geschichte verlaufen sein, dass selbst bei biologischen Bauern noch Reste solcher sozialen Traumata zurückgeblieben sind?

Diese Frage ist nicht leicht zu beantworten, denn sie setzt ein eingehendes Studium historischer Quellen und die Aufarbeitung historischer und volkskundlicher Theorien voraus.

Einen geschichtlichen Abriss des Feudalismus und der darauffolgenden Jahrhunderte des bäuerlichen Lebens zu geben, ist ein immenses Unterfangen, das eine beträchtliche Spezialisierung erfordert.

Das kann deshalb in diesem Rahmen auch nur sehr summarisch erfolgen, es geht nur darum, einige Grundkategorien zu erläutern, so dass auf dieser Basis dann herausgearbeitet werden kann, welchen logischen Platz die biologische Landwirtschaft in der Geschichte des Bauerntums einnimmt, und welche neuen Elemente sie hinzufügt.

Je weniger geschriebene Dokumente, je weniger bauliche oder sonstige, kulturelle Überreste von einer bestimmten Epoche erhalten sind, um so schwieriger wird es, sich ein plastisches, farbiges Bild dieser Zeit, und der Lebensbedingungen der betreffenden Menschen zu machen, und umso mehr geistern vage Vorstellungen im Bewusstsein der Menschen, die sich damit befassen, umher.

Wie lebten die Menschen in Mitteleuropa vor jener Zeit, als die romanischen und gotischen Dome erbaut wurden, bevor in pergamentenen Mönchshandschriften Geschichte aufgezeichnet wurde, bevor man die raffiniertesten 'mittelalterlichen' Foltergeräte erfand und gebrauchte?

Wüst, wild, elend, bedroht von den Launen der unbeherrschten Natur, kärglich, öde und langweilig.

Grobschlächtige Menschen, die sich mit Bären herumraufeten, die nur ans Kämpfen dachten und in ihren Kampf strahlenden Heldenmut und finstere Todesverachtung entfalteten, Barbaren, Heiden. Ein düsteres Leben, vom Tod überschattet, so stellt man sich nur allzuoft jene Zeit vor der Einführung des Christentums und der Entwicklung des Feudalismus vor, selbst die Epoche der mittelmeerischen Sklavenhaltergesellschaften erscheint noch reizvoll gegenüber jenem kulturlosem Dahindämmern, das man dieser frühen heidnischen Zeit unterschwellig zuschreibt. Das Wort 'wild' wird dabei meistens mit Unschlüssigkeit, Grobheit und Unberechenbarkeit gleichgesetzt.

Aber selbst wenn man aufgrund historischer Studien erkennt, dass in jenen Zeiten auch Ackerbau betrieben wurde, (wenn auch oftmals nur der sogenannte Wanderfeldbau, eine Zwischenform zwischen Nomadisieren und sesshaftem Feldbau), dass weiterhin feste Ansiedlungen mit gegliedertem sozialem System bestanden, wo das Ackergelände, das ringsum die Siedlung lag, gemeinsam oder zumindest nach gemeinsamem Plan bewirtschaftet wurde, selbst dann bleibt noch immer der Schatten der Unzivilisiertheit, des kärglichen Lebens und der baren Subsistenzmittel, die der geizigen Natur abgerungen werden, zurück. Und auf dem Hintergrund eines solchen Bildes erscheint dann der Übergang zur feudalen Gesellschaftsordnung, die nicht mehr nur die blossen Subsistenzmittel für die Nahrungsproduzenten lieferte, wie ein grosser geschichtlicher Fortschritt.

Nun wurde es allmählich möglich, steinerne Bauten: Kirchen, Burgen, Schlösser zu errichten, auch städtische Ansiedlungen konnten sich nun entwickeln.

Was der Bauer, der landwirtschaftliche Produzent an lebendigen Nahrungsstoffen aus dem Boden ziehen konnte,

das floss sozusagen in die himmelragende Gestalt der mittelalterlichen Dome hinauf. Wo früher ein Eichen- oder Buchenhain als Kultstätte gedient hatte, da hing nun ein kunstvoll geschnittener, leidender Christus hoch im Gebälk. Der Fortschritt ist unübersehbar ...

Aber dieser Fortschritt hatte seine sozial-ökonomischen Voraussetzungen:

Während bis dahin das behaute Land mehr oder minder als Gemeineigentum der bäuerlichen Ansiedlung angesehen wurde, das man verlassen konnte, um notfalls wieder neues 'jungfräuliches' Land zu roden und unter Pflug zu nehmen, wurde nun der Grund und Boden von einem Herrn, dem Grundherrschaft, als Eigentum beansprucht, und diejenigen, die ihn bearbeiteten, die Bauern, wurden verpflichtet, Abgaben an den Grundherrschaft abzuliefern und damit implizit auch sein Eigentumsrecht anzuerkennen.

Diese Abgaben wurden in verschiedenen Formen entrichtet:

Als Arbeitsrente, das heisst, die Bauern mussten auf besonderen Äckern Frondienste für den Herrn leisten.

Dieses System hatte ähnlich wie die Sklavenwirtschaft ihre Mängel, da die Bauern oftmals nur unwillig und deshalb auch ungenau und nachlässig dort arbeiteten. Eine weitere Form war die Naturalrente, das heisst, der Bauer musste einen bestimmten Teil seiner jährlichen Ernte an den Grundherrschaft abliefern und auf diese Weise seinen Lebensstandard und seine Hofhaltung sichern. Solche Naturabgaben konnten nach Entstehung städtischer Märkte auch von den Grundherrschaft weiterverkauft werden.

Und je mehr diese Märkte und damit der Geldverkehr anwuchsen, desto mehr stieg auch die Tendenz, den Bauern die Rente in Form einer Geldabgabe abzuverlangen. Damit lag das Risiko für den Absatz der landwirtschaftlichen Produkte beim Erzeuger, der Adelige aber, der die Geldabgabe einsteckte, konnte damit seine Luxusbedürfnisse stillen oder seine ökonomische Machtstellung ausweiten oder stabilisieren.

Ferner forderte der Grundherr auch oftmals von 'seinen' Bauern, dass sie ihr Brot in seinen Backöfen buken, ihr Getreide in seinen Mühlen mahlten und ihre Trauben in seinen Weinpressen kelterten, und dafür mussten sie natürlich auch Benutzungsgebühr bezahlen. Die Verarbeitung ihrer Produkte also mussten sie auch aus den Händen geben.

Als Leibeigene - und das war der Kern des Verhältnisses - gehörten sie dem Grundherrn sogar persönlich zu, das heisst, sie durften ihre Scholle nicht verlassen, mussten bei Heiraten erst die Genehmigung des Herrn einholen usw., so dass die Kontinuität seiner Einkünfte Jahr für Jahr, Jahrzehnt für Jahrzehnt gesichert war.

Schliesslich waren sie auch noch seiner Gerichtsbarkeit unterworfen, allenfalls mit Ausnahme schwerer Verbrechen, die von einem übergeordneten Gerichtshof bearbeitet wurden.

Es hatte sich also aus dem ehemals egalitären Stammesleben, das mitunter sogar mit Gemeineigentum an Grund und Boden (vor allem in den slawischen Gebieten) verbunden war, eine Art der ökonomischen oder sozialpolitischen Herrschaft gebildet, die auf einer persönlichen Abhängigkeit zwischen Feudalherr und Bauern beruhte, der Leibeigenschaft (wenn die letzteren beiden Elemente der persönlichen Abhängigkeit und der Unterwerfung unter die Gerichtsbarkeit des Grundherrn nicht gegeben war, was auch vorkam, so liegt der gängigen Definition gemäss keine Leibeigenschaft vor) . Die beiden Klassen waren dabei streng getrennt, ein Wechsel vom Bauernstand zum Stand der Adelligen war undenkbar, ebenso umgekehrt. Diese Standesgrenzen äusserten sich auch in mehr oder weniger strikten Vorschriften über die Art, wie sich die Bauern zu kleiden, zu nähren und zu verhalten hätten.

Während man von manchem Ritter, der mit langen Haaren

und prächtigen Gewändern und mit einer reich gekleideten Dame zu Pferde ritt, sagen konnte, dass 'sie mehrere Dörfer auf dem Leibe trügen', so mussten die Bauern sich umgekehrt an strenge Kleidervorschriften halten: zur Zeit Karls des Grossen sollten sie beispielsweise nicht mehr als sieben Ellen Stoff für ein Hemd und eine kurze Hose verwenden. Auch mussten sie meist die Haare bis zu den Ohren abschneiden, mussten geschnürte Schuhe tragen und die Farbe ihrer Kleider sollte grau sein. (Epperlein S.88)

Auch das Tragen eines Schwertes war den Bauern meistens verboten; es genügte, wenn sie den Pflug handhabten ... Kurioserweise gab es im späten Mittelalter auch die Sitte, dass an Festtagen die Adelligen öffentlich speisten, und zwar mit allem, allen 'Köstlichkeiten', die den Bauern versagt und verboten blieben: Fasanen, Enten, Schweine, Wildbret und sonstige fleischliche Genüsse aller Art, bis dass die Tische sich bogen. Die Bauern aber durften wie im Theater dem faszinierenden Vorgang von oben her zusehen. (Siehe Teuteberg/ Wiegmann, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung, Göttingen 1972)

Die Speise der Bauern dagegen bestand zumeist aus Getreide, einigen Gemüsesorten und etwas Käse.

So griffen der sozialpolitische und ökonomische Aspekt des Feudalismus gut ineinander: die Bauern wurden in ihrem Konsum, in ihrer Freizügigkeit, in ihren sozialen Beziehungen, was Eheschliessungen anbelangt, eingeschränkt, dafür durften sie einen Teil ihrer Produkte an die Feudalherren abliefern, damit diese ihrem Konsum frönen konnten, Bauwerke errichten und Kriege führen konnten.

Es ist eigentlich eine merkwürdige Konstruktion, dass ein Feudalherr, also ein blosses sterbliches Individuum, wie alle anderen auch, auftritt und behauptet: 'Der Grund und Boden ist mein' und aufgrund dieses Anspruches die Bauern, die diesen Grund bewirtschaften, dazu zwingt,

ihm Abgaben zu leisten, da er 'seinen' Grund ihnen geliehen hätte.

Dabei war dieser Anspruch in der Realität konkret und abstrakt zugleich. Konkret, da die Bauern eben tatsächlich, die von ihnen geforderten Abgaben leisteten; abstrakt, da sie de facto doch Eigentümer ihrer Produktionsmittel waren: denn da dem Grundherrn daran liegen musste, die Kontinuität seiner Einkünfte zu erhalten, war er bestrebt, die Bauern an seine bzw. ihre Scholle zu binden, und daraus entwickelte sich im Laufe der Generationen eine Art Gewohnheitsrecht, die einem erblichen Grundbesitz der Produzenten gleichkam. Zudem waren sie anders als in der antiken Sklavenwirtschaft auch Eigentümer der dinglichen Produktionsmittel wie Arbeitsgeräte und Gebäude und schliesslich auch der Zugtiere.

Dadurch unterscheidet sich diese feudale Wirtschaftsform auch von der des Kapitalismus: denn während sich dort die Ausbeutung der menschlichen Arbeitskraft durch den Tatbestand des privaten Eigentums an den Produktionsmitteln von selbst ergibt und im täglichen Produktionsprozess sozusagen automatisch verwirklicht wird, erfordert die Ausbeutung des Bauernstandes durch den feudalen Adel ein ausserökonomisches Element zu seiner Durchsetzung. Die Frage ist also tatsächlich: wie war es möglich, dass ganze Völkerscharen von der ursprünglich freien Gentilverfassung, der heidnischen Gesellschaft in das Herrschaftsverhältnis des Feudalismus übergingen, dass sie Jahr für Jahr, Jahrzehnt für Jahrzehnt ihre Abgaben ablieferten, und auf diese Weise den Aufbau der mittelalterlichen Kultur ermöglichten?

Entstand diese Gesellschaftsform durch brachialen Zwang, bis sich dann die normative Kraft des Faktischen durchsetzte und die Abgaben als eine gewohnheitsmässige Leistung erschienen, die eben dem gottgewollten Aufbau der hierarchischen Gesellschaft entsprach, oder lag es einfach im

Lauf der Geschichte, dass auf eine Zeit unzivilisierter Freiheit eine Epoche zivilisierter Unfreiheit folgen musste, die sich später dann in eine Zeit überzivilisierter Scheinfreiheit verwandeln sollte?

Aber die neue Gesellschaftsordnung traf auf harten Widerstand von Seiten der ehemals freien heidnischen Bauern. davon zeugen die Sachsenaufstände gegen die zentrale Macht Karls des Grossen und die Abhängigkeit von den adeligen Grundherren, die in den Jahren 841 und 843 stattfanden. Die Aufständischen gaben sich den Namen 'Stellinga' und organisierten sich in losen Stammesverbänden. Zumindest zeitweilig gelang es ihnen, ihren freien Status aufrechtzuerhalten.

Schon kurz nach 800 erscheint in einem offiziellen Dokument Karls des Grossen ein Verbot von sogenannten 'Verschwörungen' ('Conjuraciones'). Dort wird festgesetzt, dass die 'Rädelsführer' die Todesstrafe erleiden sollten, die übrigen Teilnehmer der Verschwörung wider die zentrale Gewalt dagegen sollten gezwungen werden, sich gegenseitig grausam zu zerstümmeln. So sicher war sich die zentrale Gewalt ihrer Rechtsposition. Gegen Ende des 10. Jahrhunderts organisierten normannische Bauern einen Aufstand, um neue Gesetze zur Nutzung der Wälder und der bäuerlichen Mark zu erreichen. Der Aufstand wurde vom Adel blutig niedergeschlagen, den Kämpfern wurden Arme und Beine abgeschlagen und so wurden sie in ihre Dörfer zurückgeschickt.

Zu Anfang des vierzehnten Jahrhunderts fand in Italien ein Bauernaufstand gegen den feudalen Adel statt, um das Jahr 1322 in Flandern, im Jahre 1358 in Frankreich -die sogenannte Jacquerie- und 1381 in England, geführt von Wat Tyler.

Von den Anfängen des Feudalismus bis hin zu den Bauernkriegen des 16. Jahrhunderts zieht sich der Gegensatz von zwei Klassen durch die Geschichte: der Klasse der

feudalen Grundherren und der Masse des Bauernvolkes. Dieser Kampf äusserte sich auch im Kampf um die Allmende, dem letzten Reservoir bäuerlicher Eigenständigkeit, das von den Bauern in zähem Ringen gegen den Hunger des Adels nach mehr Land verteidigt wurde. Wälder und Weiden waren oftmals in die Verfügungsgewalt der feudalen Macht geraten, und die Bauern strebten danach, auch hier das Nutzungsrecht wiederzuerhalten (dies war auch eine der Forderungen im Katalog der Bauernkriege).

Wo der hinhaltende Widerstand, der mit List und Tücke und oftmals mit sophistischen Ausdeutungen bestehender gegenseitiger Verträge geleistet wurde, nicht mehr hinreichte, wo man sich im Kampf um die eigenen ökonomischen Interessen nicht mehr auf das zähe Spiel der Kräfte verlassen konnte, wo der Durchsetzungswille der zentralen Macht stärker war als die innere Geschlossenheit der bäuerlichen Seite, da kam es dann oft auch zu Fluchten aus dem Herrschaftsgebiet des einen Feudalherrn oder Grundherrs zu einem anderen, dessen ökonomische Herrschaft milder war.

Die romantische Vorstellung einer Harmonie innerhalb der Hierarchie zwischen hoch und niedrig, Grundherr und Bauer, 'Wehrstand' und 'Nährstand' ist also sicherlich verfehlt. Zwar mag die aktuelle Situation von Bauern über lange Zeiträume hinweg erträglich gewesen sein, auch mag sich mancherorts ein stabiles, vielleicht auch sympathisch gefärbtes Verhältnis zwischen beiden Seiten herausgebildet haben, aber der Tatbestand des Klassenverhältnisses bleibt doch bestehen.

Und das Verhalten der Nobilität war oftmals erschreckend rücksichtslos. Fehden zwischen einzelnen Adeligen wurden nicht selten auf dem Grund und Boden der Bauern ausgetragen, man versuchte die Bauern des Gegners zu schädigen, ihre Felder zu zerstören, ihr Vieh zu stehlen, ihre Häuser in Brand zu stecken, um den adeligen Kontrahen-

ten zu treffen. Der Leidtragende war der Bauer. Die Vorstellung von einer hierarchischen Harmonie geht also im Grossen und Ganzen ziemlich weit an der Realität vorbei. Denn das Untere war dem Oberen unterworfen.

Und dem entsprach auch das Verhältnis zur bearbeiteten Natur, das in jener Zeit herrschte.

Was die Erde hervorbrachte, floss nicht in den unmittelbaren Konsum derer, die auf dieser Erde arbeiteten, sie besäten, sie pflegten und von ihr ernteten, sondern ein beträchtlicher Teil davon wurde abgesaugt von einer bodenfernen Macht, einer Macht, die das Ackerland nicht barfuss berührte, sondern auf Pferden thronte und steinerne Burgmauern vom herrschaftlichen Felsen hochzog. Wären damals bereits künstliche Düngemittel und Pestizide erfunden worden, die den Ertrag steigern und sichern hätten können, es wäre in der feudalen Gesellschaftsordnung kein immanentes Hemmnis gewesen, sie auch anzuwenden. Es herrschte in jener Zeit nicht jene animistische Naturreligion, wie sie sich in indianischen Hymnen an die Mutter Erde und den Vater Donner und all die lebendigen Tiergestalten und Pflanzenwesen äussern, auch die frühere germanische Naturreligion war verschwunden und hatte einer christlichen Frömmigkeit weichen müssen, deren religiöses Gefühl zum hohen Himmel hinauf sublimiert wurde, und gleichzeitig die Erde und die wachsende, zeugende Natur dem beherrschenden Zugriff des Menschen überliess.

Dementsprechend war die feudale Gesellschaftsstruktur auch männlich bestimmt. Es wird nie von der 'Landes-Frau' oder 'Landes-Herrin' gesprochen, wohl aber vom 'Landes-Herrn'. Der Besitz an Grund und Boden gehörte bis auf wenige Ausnahmen dem Manne zu, gleichgültig auf welcher Rangstufe er stand, ob Fürst, Ritter oder freigelassener Bauer. Ebenso wurde vom Vater auf den Sohn vererbt, die Töchter hatten meistens keinen nominellen

Besitzanspruch auf den Boden.

Auch auf dem geistigen und religiösen Gebiet wurde das weibliche Geschlecht geschwächt. Zwar gab es im Verlaufe des ganzen Mittelalters immer wieder adelige Klosterfrauen, die als bedeutende Persönlichkeiten ins Licht der damaligen Öffentlichkeit traten, aber dennoch blieb der Kultus männlich orientiert, es gab keine Priesterinnen, wie sie sie in germanischer und keltischer Zeit wohl noch gegeben hat. Und die Hexen, in deren Gebräuchen noch Elemente heidnischer Volkskulte und Naturweisheiten enthalten waren, wurden physisch und geistig verfolgt und in Verlaufe des späten Mittelalters erbarmungslos ausgerottet.

Interessant ist in diesem Zusammenhang auch, dass viele Hexenprozesse auch aus dem Grunde veranstaltet wurden, damit das Stück Land, das die beschuldigte Frau noch besessen hatte -offenbar noch ein Überbleibsel aus früheren Zeiten- in den Besitz der Kirche übergehen konnte.

Dies war nämlich einer der Paragraphen, nach denen sich die mittelalterliche Hexenverfolgung gestaltete. Die Verwalter des hohen Himmels scheuten nicht davor zurück, sich mit grausamen Methoden ein Stück Frauenland zu erobern.

Von diesem geschlechtsspezifischen Aspekt findet man in den Schriften marxistischer Historiker recht wenig. Und dennoch scheint gerade dieser Aspekt für das geschichtliche Verständnis der Bodenproblematik enorm wichtig zu sein, wie sich später noch zeigen soll.

Wenn also im Mittelalter keine so groben Misshandlungen der Erde und des Ackerbodens stattgefunden haben, wie in unseren Zeiten, so liegt das keineswegs daran, dass damals eine besondere Verehrung und Liebe für die Natur geherrscht hätte -dies ist weder im feudalen Klassenverhältnis noch in der kirchlichen Ideologie angelegt, in der die Sinnlichkeit der lebendigen, bunten glücklichen Welt einer abstrakten drohenden Ewigkeit unterworfen

wird- der Grund ist vielmehr in der geringen Entwicklung der Produktivkräfte zu sehen, einer Ackerbautechnologie, die keinen so umfassenden Störeinfluss auf die Natur zuließ. Ferner war die Nutzung des Bodens auch nicht wie in unseren Zeiten an den Gelderlös gebunden und deshalb tendenziell unersättlich, sondern es herrschten feste Abmachungen über die Qualität der Feldfrüchte bzw. später dann der Geldrente, die an den Grundherrn abzuliefern war. Auch war der Naturverstand der bäuerlichen Traditionen, der sich über Generationen hinweg entwickelt hatte, auch auf die langfristige Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit gerichtet.

'Wollt ihr denn wieder in Bastschuhen herumlaufen ... oder auf einen mittelalterlichen Produktivitätsstand zurückkehren????!!' diesen erbitterten Vorwurf schleudern moderne Fortschrittsgläubige oftmals gegen alternative Idealisten und Spinner in den Raum.

Nein, zu den Zeiten des Mittelalters zurückkehren, das kann nicht das Ziel sein. Aber nicht, weil die Bastschuhe so unbequem wären, sondern vielmehr, weil durch die feudale Unfreiheit des damaligen Lebens die spätere Zerstörung und Vergewaltigung der Natur, wie wir sie jetzt erleben, vorbereitet wurde.

Und als dann die Freiheit kam?

Bereits im Laufe des 13. und vierzehnten Jahrhunderts konnten sich die Bauern aus der Leibeigenschaft frei-kaufen. Das heisst, sie mussten eine bestimmte Loskaufsumme an ihren Herrn bezahlen, das Leibeigenschaftsverhältnis wurde entweder in ein Pachtverhältnis umgewandelt, oder der Bauer wurde tatsächlich rechtlicher Eigentümer seines eigenen Grund und Bodens. Er durfte nun Land kaufen und verkaufen, durfte seine Scholle verlassen, seine bäuerliche Tätigkeit aufgeben und, wenn er wollte, einem städtischen Gewerbe nachgehen. Im Laufe der darauffolgenden Jahrhunderte wurde auch eine gewisse Mobilität innerhalb der hierarchisch gegliederten Gesellschaftsschichten

möglich, der Bauer konnte nun, was allerdings sehr selten geschah, in den Ritterstand aufsteigen.

Für die Grundherren war das nicht unbedingt ein Verlustgeschäft, denn sie erhielten damit auf einen Schlag eine erhebliche Geldsumme für den Loskauf und wurden gleichzeitig auch die Sorge um den Absatz der landwirtschaftlichen Produkte los. Die einzelnen Bauern aber wurden nun zunehmend freie Wirtschaftssubjekte, die einander als Konkurrenten auf dem Markt gegenüberstanden, und soweit sie sich spezialisierten und bestimmte Gebrauchsgegenstände wie Kleidung oder Werkzeug nun nicht mehr selbst herstellten, sondern auf dem Markt kauften, und soweit sie sich ferner auch in der Art der angebauten Feldfrüchte spezialisierten, um den Erfordernissen des Marktes nachzukommen, ... wurden sie von diesem Markt auch abhängig.

Abhängig von Preisschwankungen und Absatzkrisen.

War das nun besser?

Diese plumpe Frage ist leicht zu stellen, aber sehr schwer zu beantworten. Denn die aktuellen Lebensbedingungen der Bauern in der Zeit des Mittelalters und der beginnenden modernen Zeit sind schwer zu fassen, und schwerer noch zu vergleichen. Es konnte vorkommen, dass ein freier Bauer viel mühseliger und ärmlicher lebte als ein höriger, es konnte aber auch vorkommen, dass ein reicher freier Bauer in einem quasi feudalen Arbeitsverhältnis kleine Bauern als Kätner oder Kötter auf sein Land nahm und es von ihnen bewirtschaften liess. Sowohl im Mittelalter wie auch in der modernen Zeit bestimmte eine Vielzahl verschiedenster Momente den tatsächlichen Wohlstand oder Übelstand eines Bauern. Dazu gehörten geschichtliche Abläufe, wie Kriegswirren, Waffenstillstände, Gebietsneuverteilungen, ferner natürliche Faktoren wie Klima, Bodenfruchtbarkeit, auch die zufällige historische Wesenheit individueller Grundherren,

die das Ausbeutungsverhältnis verschärften aber auch mildern konnten, und umgekehrt die innere Organisiertheit der Bauerngemeinde, die einer zu ungehemmten Ausbeutung Einhalt gebieten konnte, und schliesslich auch die individuellen Fähigkeiten eines Bauern.

Bezogen auf den Umgang mit den Naturmächten, aber auch handwerkliche Fähigkeiten oder Geschicklichkeit in der ökonomischen Organisation seines Anwesens.

Was die spätere Marktabhängigkeit der Bauern betrifft, so spielt dort unter anderem auch die geographische Lage und die Möglichkeit günstiger Transportwege eine Rolle. Auf diese Weise kommt es zu so verschiedenen Darstellungen der bäuerlichen Existenz, wie sie in den nachstehenden Zitaten enthalten sind:

Noch bei Gedenken meines Vaters, der ein Bauersmann war, hat man bei den Bauern ganz anders gegessen als jetzt. Da waren jeden Tag Fleisch und Speisen im Überfluss, und auf Kirmessen und anderen Gastereien, da bersteten die Tische von alledem, was sie tragen sollten, da soff man Wein, als wäre es Wasser, da frass man in sich und nahm mit sich, was man wollte, denn da war Wachstum und Überfluss. Das ist jetzt anders geworden seit vielen Jahren, und ist die Nahrung der besten Bauern fast viel schlechter als von ehemals die der Tagelöhner und Knechte war.

(eine Beschreibung aus Schwaben im Jahre 1550, zitiert in Karl Kautsky, Die Agrarfrage, Graz 1971, S.24)

Etliche wie die Edelleute leben und ihnen an wohlgebauten Höfen, aller Bequemlichkeit und an Mitteln und Vermögen gleich sein, ja es ihnen doch wohl zuvor tun. Sie haben ihren Frankenwein im Keller, den besten Rheinischen oder Franz-Brandtwein, Nürnbergisches oder Dantziger Pfefferkuchen etc. Im Schranke, fremde Biere, die sie ihnen selbst mit eigener Fuhre anschaffen und davon selten Zoll oder Accise abstatten zu geschweigen.'

(Beschreibung aus dem Jahr 1705, Zit. in: Guenther Franz, Quellen zur Geschichte des deutschen Bauernstandes in der Neuzeit, Oldenburg, München, Wien, 1963, S.184)

In manchen Dörfern lebten die Bauern nur von Gras und Feldkräutern. Massillon, Bischof von Clermond-Ferrand

schrieb 1740 an Fleury:

Unser Landvolk lebt in furchtbarem Elend. Die meisten entbehren das halbe Jahr hindurch sogar das Gersten- und Haferbrot, das ihre einzige Nahrung bildet. (zitiert in: Kautsky, a.a.O. , S.25)

Es gibt eine Art menschenscheuer Tiere, Männchen und Weibchen, schwarz, hager und sonnenverbrannt, sie finden sich auf dem Lande und sind an den Boden gekettet, den sie mit unbesiegbarer Ausdauer aufwühlen und umgraben. Sie haben etwas wie eine artikulierte Stimme und zeigen, wenn sie sich aufrichten, ein menschliches Gesicht. In der Tat, es sind Menschen, die sich des Nachts in Höhlen zurückziehen, wo sie von Schwarzbrot, Wurzeln und Wasser leben. (Beschreibung von LaBruyère, Ende des 17. Jahrhunderts, zitiert bei Kautsky, a.a.O. , S.24)

Der letzte Stand ist derer, die auf dem Lande in Dörfern und Gehöften wohnen und dasselbe bebauen und deshalb Landleute genannt werden. Ihre Lage ist ziemlich bedauernswert und hart. Sie wohnen abgesondert voneinander, demütig, mit ihren Angehörigen und ihrem Viehstand. Hütten aus Lehm und Holz, wenig über die Erde emporragend und mit Stroh bedeckt sind ihre Häuser. Geringes Brot, Haferbrei oder gekochtes Gemüse ist ihre Speise, Wasser und Molken ihr Getränk. (Beschreibung aus dem Jahre 1520, zitiert in: Guenther Franz, a.a.O. , S.3)

Aber so ergreifend die Schilderung jener 'menschenscheuen Tieré' auch sein mag, bei all den Darstellungen bäuerlichen Elends und der 'Primitivität' des bäuerlichen Lebens ist Vorsicht geboten, denn obwohl die perennierenden Hungersnöten, die Europa im Laufe der Jahrhunderte heimgesucht haben, ein geschichtliches Faktum sind, ist die Beurteilung des materiellen Lebensstandards der Bauern oftmals durch klassenspezifische Vorurteile verstellt.

Es ist durchaus möglich, auf einer einfachen Nahrungsgrundlage von Getreide, Gemüse und etwas pflanzlichen oder tierischen Eiweissprodukten Gesundheit und vitales Lebensglück zu entwickeln - ein vegetarisches Glück, das diejenigen, die sich von Luxusprodukten 'ernähren' gar nicht verstehen können. Die Kargheit der Nahrungsmittel an sich ist keineswegs ein negativer Zustand (wie sich beispielsweise an den Schilderungen des Hunza-

volkes erweist).

Dasselbe gilt auch für die alltäglichen Gebrauchsgegenstände. Je weniger materielle Güter man besitzt, mit umso mehr lebendiger Aufmerksamkeit kann man sie pflegen, sie genießen. Die Dinge, mit denen man umgeht, nehmen die Ausstrahlung und den Lebensrhythmus ihrer Besitzer an. Sie gewinnen selbst eine Art Leben, sprechen sozusagen davon, wie sie behandelt wurden, mit Liebe und Aufmerksamkeit oder mit Achtlosigkeit und verschleissendem Materialismus.

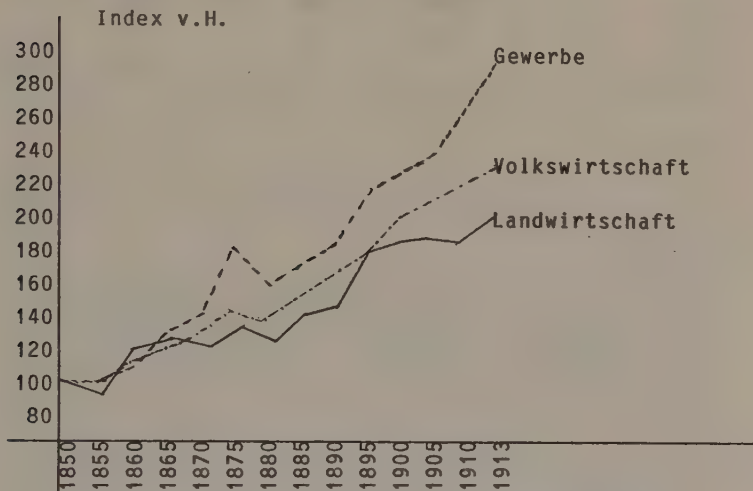
Wenn sich Adel und Bürgertum, aufbauend auf der jahrzehnte- und jahrhundertelangen Arbeit der Bauern immer raffiniertere Konsumgüter permittieren konnten und wenn sie ihren Lebensstandard naiv für den normalen ausgaben, so war es leicht, davon die völlig verdrehte Schlussfolgerung abzuleiten, dass die einfache Ernährung, die einfachen Wohnverhältnisse der Bauern das augenscheinlichste Zeichen ihrer gottverdammten Armut seien, und dementsprechend den Bauernstand, von dessen Überarbeit sie lebten, nur noch mehr zu verhöhnen.

Der moderne Fortschrittsglaube, der die Hebung des äusserlichen Lebensstandards für ein Zeichen des Fortschreitens in eine bessere Welt hält, tritt in eben diese Fussstapfen. Es ist eine Haltung des Konsumieren-Wollens, des selbstherrlichen Anspruchs auf materielle Güter, die in früheren Zeiten den bäuerlichen Produzenten mehr oder weniger gewaltsam abgerungen wurden, und jetzt der allzeit geduldigen Mutter Natur entrissen werden, und hier reichen sich die Vertreter des Kapitals und die der werktätigen Bevölkerung wahrhaft brüderlich die Hände. Aber dem Dogma vom Fortschritt im Konsumstandard entspricht auch das Dogma vom Fortschritt in der Produktivität der menschlichen Arbeit.

Und das bezieht sich nicht nur auf die industrielle Welt der Maschinen, sondern auch auf die Landwirtschaft: bereits

im Mittelalter erfolgten Produktivitätssteigerungen der bäuerlichen Arbeit, so zum Beispiel durch den Übergang von der Dreifelderwirtschaft zu einer differenzierten Art des Fruchtwechsels. Die eigentliche Vervielfältigung der Produktivität aber erfolgte erst in der neuesten Zeit:

Arbeitsproduktivität in Landwirtschaft, Gewerbe und Volkswirtschaft; Deutschland 1850-1913. (Wertschöpfung pro Beschäftigten in Preisen von 1913)



(Onno Poppinga, Bauern und Politik, Frankfurt 1975, S.40)

Dabei kam man sogar relativ lange ohne den Einsatz neuer Maschinen aus. Die Produktivitätssteigerungen waren zumeist das Ergebnis einer verbesserten Organisation in der Feldwirtschaft, der Einführung und Verbreitung neuer Kulturen (wie etwa der Kartoffeln), der Ausdehnung der Futterproduktion, der Vermehrung und Intensivierung der Viehhaltung (Erhöhung des Schlachtgewichts und der Milchleistung), der verbesserten Düngung mit Stallmist usw.

Die beiden Weltkriege hatten jeweils einen starken Rückgang der Produktion zur Folge, aber vor allem nach dem zweiten Weltkrieg stieg die Produktivität der landwirt-

schaftlichen Arbeit durch weitgehende Mechanisierung und Anwendung chemischer Düngemittel immens: Einsatz von Produktionsmitteln und Entwicklung der Produktivität (ausgewählt):

	Trak- (1000)	Mähdre- (1000)	Dünge- mittel (1000tRN)	Zukauffutter- mittel (1000 GE)	Milch(kg/Eier Kuh/Jahr)	(Stück, Henne)
1950/51	117	-	1439	3762	2560	120
1960/61	822	67	2286	8854	3406	154
1970/71	1371	160	3901	13767	3920	226
1973/74	1419	171*			3978	232

*1973 GN= Getreidekorneinheiten RN= Reinnährstoff
(Poppinga, a.a.O., S.78)

Mit staatlicher Unterstützung wurden auch in diesem Zeitraum die allgemeinen Produktionsbedingungen verbessert und zwar durch

Vergösserung und kostengängigere Platzierung des Hofes zur landwirtschaftlichen Nutzfläche (Aussiedlung und Flurbereinigung), Schaffung von Voraussetzungen für Maschineneinsatz (Althofsanierung und landwirtschaftlicher Wegebau), Erhöhung des Leistungspotentials der landwirtschaftlichen Nutzfläche (Meliorationen, Aufkalkung),

und ferner durch Kredite und Zuschüsse für Maschinenkauf, Gebäudeerweiterung und Silobau. (Poppinga, a.a.O., S.78) All diese Massnahmen hatten den Zweck, den bäuerlichen Betrieb 'rentabler' zu machen.

Der Staat kümmerte sich also um sein Fussvolk, schickte Maschinen ins Land, befreite den Bauern vom Stigma der Rückständigkeit und begann ihn als freien Unternehmer zu achten ... aber wenn manche Bauern über diese Gunst der Zuwendung erfreut gewesen sein mögen und ihr Selbstbewusstsein um einiges zunahm ... die negativen Folgen dieser Massnahmen für den Bauernstand traten nur allzubald zutage: Die Konkurrenz unter den Bauern stieg an (umso mehr, als Einrichtung der EG einen erweiterten Markt schaffte), und es konnten sich nur die rationalisierungsfähigen, grösseren Höfe halten, während viele kleine Höfe aufgeben muss-

ten. Die quantitative Entwicklung dieser Tendenz lässt sich an folgender Tabelle ablesen:

Entwicklung der Zahl der landwirtschaftlichen Betriebe

LN in ha	Betriebe in 1000			Veränderung 1973:1949(%)
	1949	1960	1973	
1-2	306	230	134	-56
2-5	553	387	210	-62
5-10	404	343	195	-52
10-15	172	188	133	-23
15-20	84	98	98	+16
20-30	72	79	109	+51
30-50	40	43	65	+61
50-100	13	14	20	+60
üb.100	3	3	4	+21
insges.(abs.)	1647	1385	968	-41

(Poppinga, a.a.O., S.93)

Durch diese breitangelegte Rationalisierungswelle entstand eine stärkere Marktabhängigkeit des bäuerlichen Betriebes als jemals zuvor, und zwar nach beiden Seiten : denn die zunehmende Spezialisierung der Höfe auf nur wenige Kulturen oder auf die blosse Viehwirtschaft hatte zur Folge, dass entweder Düngemittel zugekauft werden mussten (weil das Vieh fehlte) oder aber Futtermittel (weil der eigene Getreideanbau fehlte). Dazu kommt dann noch die Abhängigkeit von den Saatgutfirmen, die Ausgaben für Landmaschinen, Pestizide u.ä. aber während auf der Einkaufsseite die nominellen Preise für landwirtschaftliche Betriebsmittel um 37,4% stiegen, stiegen die landwirtschaftlichen Erzeugerpreise (also das Erlös, das die Bauern durch ihre Produkte erreichen konnten) nur um 10,5% (Zeitraum 1969-1975), mit anderen Worten: die Wertschaftsposition der bäuerlichen Betriebe verschlechterte sich rapide. Preissteigerungen der landwirtschaftlichen Produkte kamen oftmals nicht den bäuerlichen Erzeugern, sondern vielmehr den Grosshandelsunternehmen zugute, die gegenüber den verstreuten einzelnen Bauern über eine stärkere Marktposition verfügen. In dieser misslichen Wirtschaftssituation bleibt den Bauern schliesslich

nichts anderes übrig, als sich immer stärker zu verschulden ... Aber was für den einzelnen Bauern ein schwerer Druck sein mag, ist für manche Landwirtschaftsökonomen ein erwünschtes Mittel, um die Produktivität immer noch mehr zu steigern, immer noch mehr aus dem Boden herauszuholen ... im Interesse des Fortschritts:

Es ist auch unrichtig, die Verschuldung des Grundbesitzers als ein Unglück anzusehen. Das Kontrahieren von Meliorations- und Notstandsschulden ist der Haupthebel der Erhaltung und des wirtschaftlichen Fortschritts des Grundbesitzes, und der Zwang zur Zahlung der Zinsen und Tilgungsbeträge ist einer der wichtigsten Ansporne, die es gibt. Die Landgüter müssen demjenigen zufallen, welcher die Überzeugung hat, dass er am meisten aus ihnen herauswirtschaften kann, der gewillt und imstande ist, den höchsten Preis für sie zu zahlen, bzw. die höchsten Schuldenzinsen und Tilgungsbeträge aus ihnen herauszuwirtschaften und darüber hinaus noch seinen Lebensaufwand zu bestreiten. (Aeroboe, zitiert in: Guenther Franz, Quellen zur Geschichte des dt. Bauernstandes in der Neuzeit, Oldenb., S. 530)

In dem Zynismus dieser Aussage enthüllt sich die ganze missliche Situation der Bauern: die Freiheit, die sie sich unter Mühen vom Grundherren erkaufen konnten, erwies sich (unter der Voraussetzung der Marktabhängigkeit) als kapitalistische Scheinfreiheit. Eingeklemmt zwischen Agrarindustrie und Grosshandel erweist er sich de facto als ein Funktionsglied der kapitalistischen Industrie ('Bodenbranche') und unterliegt deren immanenten Gesetzmässigkeiten.

So unrecht hatte Engels nicht, als er schrieb:

Es ist die Pflicht unserer Partei, den Bauern immer und immer wieder die absolute Rettungslosigkeit ihrer Lage, solange der Kapitalismus herrscht, klar zu machen, die absolute Unmöglichkeit, ihnen ihr Parzelleneigentum als solches zu erhalten, die absolute Gewissheit, dass die kapitalistische Grossproduktion über ihren machtlosen veralteten Kleinbetrieb hinweggeht wie ein Eisenbahnzug über eine Schubkarre. Tun wir das, so handeln wir im Sinne der unvermeidlichen ökonomischen Entwicklung, und diese wird den Kleinbauern schon offene Köpfe machen für unsere Worte

(Guenther Franz, Quellen zur Geschichte des dt. Bauernstandes in der Neuzeit, Oldenburg 1963, S.505)

So lässt sich auch die rapide Produktivitätssteigerung der Nachkriegszeit sehr deutlich durch makroökonomische Vorgänge erklären: nach dem Krieg ging es darum, die Konkurrenzposition der europäischen Länder auf dem Weltmarkt zu verbessern, und zwar vermittels der Stärkung ihres industriellen Potentials. Dazu war es erforderlich, die Reproduktionskosten der Ware Arbeitskraft mit Hilfe niedriger Agrarpreise und einer rationalisierten Landwirtschaft gering zu halten; gleichzeitig ermöglichte der Rationalisierungsprozess auch die Freisetzung von Arbeitskräften, die dann der Industrie zufließen. Schliesslich fungierte die Landwirtschaft dann auch als absorptionsfähiger Absatzmarkt für die Produkte der Agrarindustrie.

In dieser historischen Situation erscheint aber noch eine allgemeinere Bewegung:

Die Industrie, die ohne den Ackerbau nicht denkbar ist, wirkt auf diesen zurück und versucht ihm ihre eigenen Bestimmungen aufzuprägen. Eine dieser Bestimmungen ist beispielsweise die von Umwelteinflüssen relativ unabhängige Art der Produktion. Ob's stürmt oder schneit, das kann dem monotonen Tackern einer Werkzeugmaschine nichts anhaben. Aber der Wachstumsprozess eines Getreidekorns hängt von vielen verschiedenen, schwer kontrollierbaren Einzelmomenten ab: der Luftfeuchtigkeit, Sonneneinstrahlung, Bodenstruktur, der ökologischen Gesamtsituation der Gegend, der Art der Düngung usw., und diese Einflüsse verflechten sich, überlagern sich, neutralisieren sich oder verstärken sich im Laufe der ganzen Reifezeit, und so erscheint der Prozess der bäuerlichen Produktion als viel komplexer und schwieriger zu kontrollieren als die industrielle Produktion. Die Launen der Natur setzen sich über die Sklaverei der Maschinen hinweg. Und trotzdem hat man versucht, die kontrollierbare Logik der industriellen Produktion auf die Landwirtschaft zu übertragen. Ganz gegen deren immanente Gesetzlichkeit.

Und die Bauern sind dabei die Leidtragenden. In der Ausdünnung des Bauernstandes und der Übertragung industrieller Methoden auf die Landwirtschaft erscheint noch einmal die Verachtung, die ihrer Arbeit und ihrem Stand entgegengebracht wurde und wird. Der Kampf ums Überleben des eigenen Betriebes beinhaltet eben auch, dass man sich nicht mehr um die langfristige Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit kümmerte, dass man einwilligte, Kunstdünger, Pestizide und schwere Landmaschinen anzuwenden und sich auf die entwürdigende Praxis der Intensivmast einzulassen.

Selbst da, wo ein Bauer an der Richtigkeit dieser Massnahmen zweifelte, blieb ihm letztlich nichts anderes übrig, als sie doch anzuwenden, wenn er seinen Hof nicht verlieren wollte.

Die ökologische Zerstörung des Bodens hat also deutlich ökonomische Voraussetzungen. Die Methoden, mit denen die Erde maltrahiert wird beinhalten gleichzeitig auch ökonomischen Druck für die Bauern.

Ein Bauernhof im Münsterland.

Ein schön gelegenes Anwesen, der Vorhof ist dicht bepflanzt mit exotischen und einheimischen Sträuchern. Die hohen Buchen zeigen das Alter und die Kontinuität dieses Hofes an.

'Frische Eier zu verkaufen', steht an der Haustür, aber mich interessieren nicht die Eier, sondern die Ackergeweräte, die auf dem Hof stehen, ich würde gerne ein wenig über ihre Funktionsweise erfahren. Ich erkläre der Bäuerin mein Anliegen, und kurz darauf erscheint der Bauer, mustert mich sehr misstrauisch, als ich ihm erzähle, dass ich über natürliche Ernährung schreibe ... 'aha, die grüne Gefahr ... die machen doch solche Themen, nicht?' Aber er schlüpft in seine Schuhe und führt mich in den Geräteschuppen ...

Während das Gespräch bis dahin eher heiter und ironisch verlaufen war, wird sein Reden nun immer schneller. Dieser Bauer mit seiner massiven Gestalt, dem kräftig rollenden rrrr und jenem Hauch von Sensibilität und Wärme, der hin und wieder aus den Augenwinkeln strahlt, er erweckt plötzlich den Anschein, als sei er selbst ein Teil jener Maschinerie geworden, die er mir erklärt. Wieviel es kostet, wozu es verwendet wird, wie man es selbst reparieren kann, woher man die Ersatzteile kriegt, wo die Gefahrenpunkte liegen, das alles rattert er in einem Tempo herunter, dass ich immer nur: 'Ja, ja!' sagen kann. Behalten habe ich nur eines: eine der Erntemaschinen hatte ein Drehrad, das seitlich ein wenig hervorstand und deshalb bei schneller Drehung sehr gefährlich war. Kommt jemand zu dicht an diesem Rad zu stehen, so kann die Kleidung erfasst werden, und die ganze Person wird mit irrsinniger Geschwindigkeit im Kreis herumgewirbelt und schlägt immer wieder mit dem Kopf auf dem Boden auf.

'Ist also so ungefährlich nicht, das Bauernlebeh?!'

'Nein, deshalb kommt auch regelmässig ein Vertreter

der Berufsgenossenschaft und kontrolliert, ob auch alle Sicherheitsbestimmungen erfüllt sind.'

Der Bauer ist also eingebunden in ein System von technischer Ausstattung und technologischer Kontrolle, und darüber hinaus: von Zulieferung und Ablieferung, Versicherung und Steuern.

'Also von wegen freiem Bauernleben am Busen der Natur ... ?'

'Nee, damit ist nix los!'

'Ist die Arbeit auf den Bauernhöfen durch die modernen Landmaschinen eigentlich geringer geworden?'

'Ja, die eigentliche Feldarbeit schon. Aber dafür müssen wir jetzt umso mehr betriebswirtschaftliche Arbeit leisten. Wir müssen genau kalkulieren! Da lass ich zu Beispiel mal das Dach auf dem Schuppen reparieren. Ja was kostet mich der ganze Scheiss? Um die fünfzigtausend Mark. Und das müssen wir wieder reinkriegen!'

Seine Einkünfte bezieht er vor allem durch die Milchkühe. Er zeigt mir einen stählernen Riesenbottich, in dem die Milch schwappte, erklärt mir das Kühlsystem, nennt die Elektrizitätspreise, die ihn der 'ganze Scheiss' kostet, und nebenan hängen die Gummischläuche und metallenen Versatzstücke, mit denen die Kühe vollautomatisch gemolken werden.

Wir treten wieder hinaus auf den Hof.

'...und dabei sind wir in unserer Ernährung gar nicht so sehr auf tierisches Eiweiss angewiesen,'

sage ich.

'Wir können uns sehr gut auch durch pflanzliches Eiweiss ernähren, Linsen, Bohnen, Soyaprodukte usw.!'

Er will es nicht so recht glauben, aber abstreiten möchte er es auch nicht.

'Jedenfalls,'

und mit einem Schimmer von Rührung und selbstironischer Gelöstheit zeigt er auf seinen Bauch und setzt hinzu:

'für die Linie wäre es sicherlich besser!'

Ein belgischer Bauer.

Samstagnachmittag. Ich schlendere auf der Landstrasse, die von Pappelspalieren gesäumt ist. Auf einem der abgemähten Felder ist das Stroh liegengeblieben. Gehört das auch mit zur Düngung?

Der Bauer steht gerade im Hof und scheint Zeit zu haben. Ich gehe auf ihn zu - das Kläffen der freilaufenden Hunde verwandelte sich schnell in enthusiastisches Schwanzwedeln - und ich frage nach dem Stroh.

Im wesentlichen werde das Stroh für die Tiere verwendet, der Rest aber wird auf dem Feld gelassen und dort untergepflügt, antwortet er.

'Und chemischen Dünger verwenden Sie sicherlich auch?'

Der Bauer, ein freundlicher Mann zwischen vierzig und fünfzig, bejaht bereitwillig, und fügt hinzu:

'Da kriegen Sie zwei- bis dreimal soviel aus dem Boden heraus. Wenn ein Nachbar damit anfängt, wollen die anderen natürlich mitziehen, das geht nicht anders.'

Mit demselben offenherzigen, freundlichen Lächeln, mit dem er mich bisher empfangen hat, zeigt er mir denn dann den Maststall für die Hühner, den Rinderstall, spricht, ohne mit der Wimper zu zucken von den Bullen, die jetzt gerade zum Schlachthof abtransportiert worden sind, nennt mir die Fleischpreise pro Kilo ...

Und als ich dann etwas später beim Kartoffelnklauben mit-helfe, lerne ich auch seinen Schwiegervater kennen, der das Land ursprünglich von einem Grossgrundbesitzer in Pacht hatte: ein weisshaariger, gebückter Mann, der nichts ernstzunehmen scheint und immerzu nur lachend hervorstösst: 'Bin nie auf der Schule gewesen, nie auf der Schule gewesen!' Auch der siebenjährige Sohn geht nicht so gerne auf die Schule, ist aber dagegen ganz versessen auf die Landarbeit. Als dann später das Gespräch auf 'natuurvoeding' und vegetarische Ernährung kommt, reagieren sie allesamt (auch die Bäuerin) mit Achtung und zurückhaltendem Interesse.

Ich kann es mir gut vorstellen: sollte es sich einbürgern, dass wieder mehr biologischer Ackerbau betrieben würde, ... diese Leute würden bestimmt daran teilnehmen. Denn sie lieben ihren Boden. Die Errungenschaften des modernen Ackerbaus und der Massenviehzucht haben sie zwar in ihren Hof intergriert, aber nicht aus technischer Überzeugung. Sondern eher in einer Art Trance, sozusagen als Objekte eines historischen Ablaufes, den sie weder zu durchschauen, noch zu hinterfragen, noch zu meistern wussten.

WARUM haben die Bauern sich gegen diese Tendenz nicht GEWEHRT? Warum haben sie sich nicht zusammengeschlossen, um ihre ökonomischen 'Interessen' zu verteidigen, und die Erde, mit der sie arbeiteten, zu beschützen und zu behüten vor der industriellen USURPATION?

Als Gründe wären hier wohl zu nennen, dass bei den Bauern seit dem letzten Jahrhundert immer die Tendenz des Korporativismus vorgeherrscht hat. Man zog es vor, sich genossenschaftlich als Sektor zu organisieren, das heisst in ein und demselben Verband mit Kreditunternehmen, Saatgut-, Düngemittelfirmen sowie Grosshandelsfirmen und Verarbeitungsfirmen, anstatt sich als bäuerliche Erzeuger gegen die Preispolitik dieser Zuliefer- und Ablieferfirmen zu wehren. In dieser Tendenz blieb man also in der konkreten Seite der Arbeit befangen, anstatt sich der ökonomischen Form bewusst zu werden und die eigentlichen Interessen der unmittelbaren Erzeuger durchzusetzen. So kommt es, dass die gegenwärtigen 'Bauernverbände' ('Boerenbond' in Belgien) aufgrund dieser Tradition auch nicht in der Lage sind, die bäuerlichen Interessen in der Produktion und auf dem Markt zu vertreten.

Dazu kommt, dass der wachsende Einfluss und die Verbreitung der Agrartechnologie sicherlich auch nicht als Bedrohung erkannt wurden. Vielmehr ist die zunehmende Technisierung eine Tendenz, die seit langen Generationen, Jahrhunderten abgelaufen war, und nicht nur in der Landwirtschaft, und wer sich dagegen gewehrt hätte, ohne ein neues Bewusstsein, ohne eine neu erschaffene Urteils-kraft historischer Prozesse, der wäre dieser Technisierung eben als reaktionär, als dickköpfiger Nörgler im Wege gestanden - und aus dem Wege geräumt worden. Dieses neue Bewusstsein konnte aber erst mit der Entwicklung der Ökologie-Bewegung entstehen ...

Ein weiteres Hindernis für eine adäquate Verteidigung bäuerlicher Interessen war wohl auch das feudale Erbe mit seinem hierarchischen Weltbild. Zwar hat es im Verlauf des Feudalismus immer wieder Bauernaufstände gegeben, wie oben dargestellt wurde, aber dieses hierarchische Weltbild basierte eben doch auf der Passivität der breiten Masse des Bauernvolkes, die auch ein klagloses Hinnehmen ökonomischer und sozialer Härten implizierte. Dafür schien ihnen wenigstens der Lohn in der Ewigkeit gewiss.

Schliesslich ist die Koalition der Bauern auch durch die konkrete Art ihrer Arbeit erschwert. Anders als die Industriearbeiter sind sie voneinander geographisch verteilt, ihre Arbeitsbedingungen sind nicht durch die Herrschaft der entindividualisierenden Maschine bestimmt, sondern jeder Bauer hat trotz der prinzipiellen Gleichheit der Klassenlage wieder eine etwas unterschiedene Arbeitssituation, je nachdem, wie die ökonomische Geschichte seines Hofes verlaufen ist, wie gross sein Anwesen ist, wie lange er es schon bewirtschaftet, wie die Beschaffenheit des Grundes ist usw. Für die Landarbeiter gilt dies natürlich weniger. ...
Weiterhin hat er auch das tröstliche Bewusstsein, dass selbst, wenn in der Stadt der Hunger herrscht, er noch

immer irgendwas zu beissen hat (ausser in Fällen extremer Katastrophen). Die Nähe zur lebensmittelspendenden Natur also ist ein Element, das die Dynamik der Arbeiter-Zusammenschlüsse, Koalitionen, wie sie für die frühen und entwickelten Stadien des Kapitalismus typisch waren, tendenziell dämpfen kann.

Und: er kann auch seine eigenen Produkte verkaufen, ist Eigentümer seiner Produktionsmittel, wenn auch verschuldet und de facto minderprivilegiertes Funktionsglied des kapitalistischen Lebensmittelmarktes: er kann also immer noch die Hoffnung hegen, durch geschickte individuelle Wirtschaftsführung sein ökonomisches Los zum Besseren zu wenden. Und wenn dies dann doch misslingt, dann ist es seine eigene Schuld, er war dem Konkurrenzkampf nicht gewachsen, er muss ausscheiden. Ein schlechter Unternehmer.

Die unternehmerische Seite seiner Existenz hat dem Bauern wohl auch besser gefallen als jene andere Seite, die da besagte, dass er ein Objekt der Ausbeutung durch Mächtigere sei. Jedenfalls hat eine sozialistisch orientierte Agitation in der deutschen Bauernschaft so gut wie keinen Anklang gefunden. Einer der Gründe dafür bestand sicherlich darin, dass die sozialpolitischen Konzepte, sowohl was Sprache wie auch Inhalt anlangt, durchwegs von einem Primat der städtischen und industriellen Kultur gegenüber der ländlichen ausgingen. Dies trifft auch für Lenins Vorstellung von der sozialen Entwicklung auf dem Lande zu:

Nur das von der kommunistischen Partei geführte städtische und industrielle Proletariat vermag die werktätigen Massen des flachen Landes vom Joch des Kapitals und des Grossgrundbesitzes zu befreien ...
(Lenin, Leitsätze über die Agrarfrage, Der 1. und 2. Kongress der kommunistischen Internationale, Berlin 1953)

Hierzu Onno Poppinga:

Der erste Leitsatz endet mit der Forderung, das städtische Proletariat müsse das ländliche erziehen. Ge-

fordert wird also nicht eine wirkliche Bündnispolitik, sondern eine Ein- und Unterordnungspolitik. ... auf dem Land vollzog sich die Vertreibung und Enteignung der Grossgrundbesitzer jedenfalls nicht unter der Führung des 'von der kommunistischen Partei geführten städtischen und industriellen Proletariats'; die Landaktionen waren spontan, die Parolen stammten von den Sozialrevolutionären, nicht von den Bolschewiki. Grundlage des Führungsanspruches war nicht der reale Verlauf der Oktoberrevolution, sondern so etwas wie ein traditionelles Misstrauen gegenüber der Bauernschaft, charakteristisch für das misstrauische Verhalten führender Bolschewiki zur Bauernschaft als eigenständige soziale Macht ist die ... Aussage: 'Wir gehen dem unvermeidlichen Konflikt mit den Bauernmassen entgegen. Diese Bauernpartei hat eine Zukunft, also müssen wir ihr den Kopf abschlagen.' (Onno Poppinga, S.239)

Also auch da, wo es um die Befreiung aus bedrückenden, gesellschaftlichen Zuständen geht, bleibt der Primat der Industrie gegenüber der Bauernschaft erhalten. Dass aber demgegenüber gerade die NSDAP in Deutschland so viele Anhänger unter den Bauern gewinnen konnte, lag einerseits an ihren ökonomischen Versprechungen, wie steuerpolitischen Erleichterungen, Herabsetzung des Zinsflusses, Verbot von Zwangsversteigerungen verschuldeter Höfe, Erhebung von Einfuhrzöllen und Hebung der Preise für landwirtschaftliche Produkte, alles Massnahmen, die die realen Probleme der Bauern berührten ... andererseits, und dieser Aspekt war vielleicht sogar noch wichtiger, versprach sie den Bauern nach Jahrhunderten der Untertänigkeit und nach all den neueren Erfahrungen der Existenzbedrohung durch die kapitalistische Industrie eine gesellschaftliche Aufwertung ihres Standes; als 'Blutquell der Nation' und als 'Nährstand', der für das Überleben des ganzen Volkes entscheidend sei, gewannen die Bauern neues soziales Ansehen.

Aber obwohl die obengenannten Massnahmen zu Beginn dieser Ära tatsächlich verwirklicht wurden und auch anfängliche Erfolge zeitigten, so stellte sich in der Folge-

zeit doch heraus, dass auch hier wieder die Bauern das Nachsehen hatten.

Sowohl Zwangsversteigerungen wie auch Neubelastungen mit Krediten setzten ab 1934 bzw. 1937 wieder verstärkt ein.

Der Reichsnährstand, die hierarchische Organisation der gesamten Ernährungswirtschaft, in dem sämtliche frühere Bauernverbände sowie die meisten Produktionseinheiten für die Nahrungsversorgung 'integriert' worden waren, erwies sich schliesslich als ein getreuer Sachverwalter eben jenes Leihkapitals, das zu Anfang dieser Periode bekämpft worden war.

Auch was die Preispolitik betraf, setzte sich schliesslich doch das Bestreben durch, 'durch Niedrighalten der Nahrungskosten die Finanzierung der militärischen Ausrüstung zu erleichtern.' (Pacyna, in Poppinga, S.61), ganz abgesehen von der Usurpation grosser landwirtschaftlicher Areale für militärische Zwecke.

Das Produkt seiner Arbeit also wurde dem Bauern nicht weniger entzogen, als in feudalistischen Zeiten, die Mechanismen der kapitalistischen Wirtschaft griffen ebenso nachhaltig in das bäuerliche Leben ein wie vorher und nachher.

Also wieder einmal für dumm verkauft!

Aber schon der Ausdruck 'Erzeugungs-Schlacht', der für die angestrebte Produktivitätssteigerung dieser Zeit verwendet wurde, hätte jedem freundlich denkenden Landmann einen Schauer über den Rücken rieseln lassen müssen. (Reichslandwirtschaftsminister Darré: 'Wir fordern von dem einzelnen Bauern rücksichtslose Disziplin und ordnen ihn ein als Soldaten in die Ernährungsschlacht...') Dass die Bauern (genauer gesagt, ein Teil der Bauernschaft) sich von der Propaganda des Dritten Reiches täuschen liessen und auch durch den militaristisch/ patriarchalischen Ton solcher Äusserungen, in dem nur noch von

rücksichtsloser Er-Zeugung die Rede ist, wo kein Hauch des sanften Einklangs mit der Natur mehr zu finden ist, nicht abschrecken liessen, das ist nur dadurch zu erklären, dass sie selbst einerseits in patriarchalischer Gebundenheit befangen waren (männliches Erbrecht an Grund und Boden) und andererseits dadurch, dass zu dieser Zeit noch kaum ein ökologisches Naturbewusstsein entwickelt wurde, wie es jetzt der Fall ist.

Über Jahrhunderte hinweg gedemütigt, später dann durch den Moloch der kapitalistischen Industrie in ihrer moralischen und realen Existenz bedroht, unfähig, sich selbst adäquat zu organisieren, fielen sie erwartungsfroh der täuschenden Propaganda und oft auch der Gewaltmassnahmen des Nationalsozialismus anheim.

Ein belgischer Bauer.

An einem nebligen Tag spaziere ich zwischen noch unbestellten Feldern auf der Landstrasse entlang. Auf einem der Felder steht ein alter Bauer in blauem Overall, klein, rund, und in den Händen hält er eine eiserne Handegge, die er dann Schritt für Schritt über das Feld zieht. Ich springe über den schmalen Wassergraben, laufe zu ihm hin und frage:

'Was machen Sie denn da??'

'Ich jäte das Unkraut mit der Egge ... '

lautet die Antwort.

'Aber warum machen Sie das denn mit eigener Kraft? Wäre es denn nicht besser, eine Maschine zu gebrauchen??'

Er zieht den Kopf ein, schaut mich von der Seite an, grinst ein bisschen: nein, er habe das schon immer so gemacht ...

Ich lache erleichtert, sage:

'Ja, ist doch auch viel besser, da haben Sie nicht den ganzen Gestank und den Krach, nicht?'

Und plötzlich sprudelt zwischen den beiden noch verblie-

benen Zähnen eine wahre Sturzflut von halbformulierten Sätzen, hervor, Feststellungen, Klagen über die ungünstige Lage der Bauern, die Maschinen seien zu teuer, alles ist eigentlich viel zu teuer, und die Marktpreise sind nicht hoch genug, er erhitzt sich, das Gesicht ist rot angelaufen, er sieht sich nach allen Seiten um, als müsste er bereits eine Verschwörung mit Vorsicht tarnen und beendete die Tirade mit einem:

'Aber sie halten ja nicht zusammen, sie halten ja nicht zusammen!'

... die Bauern.

Seit einigen Jahren arbeitet in Oostvlaanderen eine Initiative von Sozialarbeitern, die grossenteils selbst aus bäuerlichen Familien stammen, an der Verbesserung der Verkaufssituation der Bauern.

Es wurden sogenannte 'boeren-markten', also Bauernmärkte organisiert, wo die Bauern teilweise unter gemeinsamen Preisabsprachen ihre Produkte in grösseren Mengen direkt, also unter Umgehung des Zwischenhandels an die Verbraucher verkaufen. Diese Märkte haben schnell Schule gemacht und stiessen auch von der Seite der offiziellen 'Bauern'vertretungen auf beträchtlichen Widerstand. Darüberhinaus wurden sie auch zu Zentren politischer und marktökonomischer Diskussion unter den Bauern.

Ich sprach mit einem dieser Sozialarbeiter und brachte die Rede auf den biologischen Anbau.

'Habt ihr euch auch mit dem biologischen Anbau befasst?'

'Also auf den Märkten werden keine biologischen Produkte angeboten. Ich halte das auch nicht für so wichtig. Die Bauern können sich das zur Zeit auch gar nicht leisten.'

Wie er so vor mir sass, in seinen Holzpantoffeln, kräftig, stämmig gebaut, die blonden Haare bis auf die Ohren abgeschnitten ... er konnte einem Bild Breughels entstiegen sein. Er stammt selbst vom Bauernhof, und hat in seiner Kindheit den Druck und die 'Ungerechtigkeiten',

die auf den Bauern ausgeübt werden, deutlich miterlebt. Er hat darauf zunächst emotional reagiert, hatte aber die Erfahrung gemacht, dass das nicht weiterhilft. Dann studierte er Sozialarbeit und eignete sich in theoretischer Arbeit all die politökonomischen Kategorien und die entsprechenden empirischen Informationen an, die es ihm nun erlauben, in Diskussionen mit Bauern und Bauernvertretern klare, unwiderlegbare Aussagen zu machen, die durch die gegnerische Rhetorik nicht so leicht umzuwerfen sind.

'Könnte man das Argument nicht einfach umdrehen?'
frage ich.

'Man könnte ja auch sagen, dass die Bauern, sobald sie sich auf dem Markt besser durchsetzen können und ihre Interessenlage besser verteidigen können, dementsprechend auch bessere Chancen hätten, ihre ersten Experimente mit dem biologischen Anbau zu starten? Ich sehe das eigentlich gar nicht als einen Widerspruch.'

Frans gibt mir Recht.

'Du sprichst immer sehr viel von Durchsetzung. Durchsetzung von Interessen ...'
fahre ich fragend fort.

'Ja, das ist auch nötig. Der Bauer war in der Geschichte immer nur das Objekt der wirtschaftlichen Dynamik. Er war passiv. Er hat alles hingenommen. ...'

'Dann könnte man das ja vielleicht so sehen, dass der Bauer gesellschaftlich passiv war, aber dem Druck, der auf ihn ausgeübt wurde, den hat er nach unten weitergegeben, auf die Tiere, die Erde, die Pflanzen, die Natur also.

Dann müsste das jetzt nur einfach umgekehrt laufen: er müsste gesellschaftlich durchsetzungsfähig, aktiv sein, selbstbewusst, er müsste sich sozusagen wehren können gegen die Übergriffe der übergeordneten Wirtschaftsordnung auf seine Arbeit, und das würde es ihm dann ermöglichen, der Erde, der Natur gegenüber 'sanft' zu sein, einfühlsam zu sein, sie gut zu behandeln. Ist es nicht so?'

Im Grunde umschreibt diese im Gespräch gefundene Formulierung genau die soziale Qualität des BIOLOGISCHEN ANBAUS.

Zwar kann man, wenn man einen Blick auf konkrete Verhaltens- und Denkweisen von biologischen Bauern wirft, wenn man ihre soziale Herkunft und ihren Werdegang betrachtet, leicht feststellen, dass sich durch diese neue Wirklichkeit alle möglichen Knoten und Verstrickungen der alten Welt ziehen: im bio-dynamischen Anbau ist beispielsweise das Element des ostpreussischen Grossgrundbesitzes noch recht deutlich zu spüren, es tauchen Äusserungen auf, die sozialdarwinistische Assoziationen wecken: man findet biologische Bauern, die es lieben, sich mit den Insignien der einstigen feudalen Macht zu schmücken die zu Pferd reiten und die Jagd für sich in Anspruch nehmen, auch die Problematik der patriarchalischen Beziehungen zwischen Mann und Frau bleiben manchmal unreflektiert, aber alles das ist nicht die Essenz des biologischen Anbaus, es sind akzidentelle Erscheinungen.

Aber das Argument, der biologische Bauer tendiere wieder zurück zu feudalen Zeiten, man begnüge sich mit einem Produktivitätsniveau, das mittlerweile längst überholt sei, dieses Argument ist erstens empirisch falsch, denn die (Flächen)produktivität hält im günstigen Fall durchaus der von mit Kunstdüngern und schwerer Maschinerie erzeugten Landwirtschaftsprodukten stand, aber selbst, wenn das zuträfe, wäre dieser Einwand nicht richtig. Denn von der Landwirtschaft des Feudalismus, wo der Boden auch nicht in dem Masse zerstörerischen Einwirkungen ausgesetzt war, wie dies jetzt der Fall ist, unterscheidet sich die Tendenz des biologischen Anbaus dadurch, dass dies nun bewusst unterlassen wird. Dass man sich bewusst darum bemüht, mit der Natur zu arbeiten und darin wird dann auch die Basis für eine ausgewogene Entwicklung einer zukünftigen Gesellschaft gesehen, Mit diesem Reflex auf die Natur, an deren Gesetzen und Eigenarten sich das menschliche Handeln nun orientiert,

unterscheidet sich der biologische Anbau auch von allen anderen landwirtschaftlichen/gesellschaftspolitischen Ansätzen, die im Verlaufe dieses Abschnittes erwähnt wurden.

Auch der ökonomischen Ausblutung der landwirtschaftlichen Betriebe, die sich aus dem unter kapitalistischen Voraussetzungen erfolgenden Rationalisierungszwang ergibt, setzt der biologische Anbau eine neue Realität entgegen: denn die Abhängigkeit von den gängigen Futtermittelfabriken, Dünger-, Pestizid- und Saatgutfirmen ist dort von vorneherein ausgeschlossen. Zwar verwenden auch biologische Betriebe Düngemittel, die sie auf dem (biologischen) Markt kaufen müssen, aber im allgemeinen wird danach gestrebt, vom Markt möglichst unabhängig zu sein. Während in der gängigen Landwirtschaft der Trend zur Spezialisierung auf Viehzucht oder Getreide, und innerhalb dieser beiden Klassen auch noch eine weitergehende Spezialisierung stattfindet, versucht man auf der biologischen Seite, möglichst so vielseitig anzubauen, dass man erstens den eigenen Bedarf an Lebensmitteln decken kann und ausserdem auch noch möglichst alle zur Wirtschaftsführung nötigen Stoffe selbst erzeugen kann. Der eigene Hof erzeugt die Futtermittel für die Tiere, und der Mist der Tiere dient als Düngergrundlage für den Anbau der Feldfrüchte.

Hier ist auch die mehr ökologische Seite des biologischen Anbaus mitformuliert: wer auf dem eigenen Hof seine Düngemittel erzeugt, der verlangsamt die Erschöpfung natürlicher Ressourcen wie zum Beispiel der Phosphatlager. Wer die Sprühmittel für seine Pflanzen aus Brennesseln, die im Vorgarten wachsen, herstellt, der 'entlastet' die chemische Industrie. Wer die Futtermittel für seine Tiere selbst anbaut, der sorgt dafür, dass sowohl die Zerstörung ökologischer Kreisläufe (wie zum Beispiel im Falle des Fischmehls) verringert wird, wie er auch

andererseits Transportkosten einsparen hilft. Wer nur kleine Maschinen verwendet, und viele Arbeitsvorgänge mit der Hand verrichtet, der spart Energie, die aus fossilen Brennstoffen gewonnen wird. Georges DeBoer beispielsweise ist fest entschlossen, sich auf seinem Anwesen noch eine eigene Windmühle zu bauen, aus der er seinen Energieverbrauch decken kann. Und da, wo diese ökologischen Prinzipien eingehalten werden, stellt sich auch quasi von selbst eine Loslösung aus der industriellen Klammer ein, in der sich die konventionellen Landwirte befinden. Aus dem freundlichen Umgang mit der Natur ergibt sich tendenziell auch die Befreiung aus gesellschaftlichen Notzuständen.

Auf jeden Fall aber erfordert die Umstellung auf einen biologischen Betrieb viel Mut, Zivilcourage, Risikobereitschaft und Entschlossenheit von einem Bauern. Denn zumeist ist er von Nachbarn umgeben, die über sein Experiment nur spotten können, zumal ihre eigenen Gedanken von denen der Landwirtschaftsberater und der Vertreter der Agrarchemie überlagert sind. Dazu kommt dann auch das echte finanzielle Risiko, denn vor allem in den ersten Jahren geht der Ertrag meistens beträchtlich zurück. Von den Schwierigkeiten, die mit dem biologischen Landbau verbunden sind, bekam ich einen Eindruck, als ich einen Hof im Küstengebiet Westflanderns besuchte, jener Gegend, wo seit der Zeit der Normannen bis zum Zweiten Weltkrieg die Heere der Völker durchmarschiert waren, sich Schlachten geliefert und Zerstörung um sich hin gebreitet hatten. Eine weite, flache Gegend von erhebener Trostlosigkeit.

Die Gehöfte liegen hier so weit voneinander entfernt, und das Dorf, wo der Hof liegen sollte, war weit auseinandergezogen; ich musste mich nach dem Weg erkundigen und bog in einen grossen alleinstehenden Hof ein. In dem stattlichen, geräumigen Geviert stand der Jung-

bauer, ein langer,blonder Mann mit ausdruckslosen, was-serblauen Augen, und putzte an seinem Auto. Es war Sonntag.

Ich fragte ihn, nach dem Hof jenes biologischen Bauern; er sah mich erst verständnislos an, schien sich dann aber zu besinnen, und erklärte, dass es noch weit sei. Ich fragte, ob ich bei ihm telefonieren könne, denn meine Ankunft würde sich verzögern. Er wies mich ins Haus und die junge Bäuerin zeigte mir das Telefon; ich erschrak, denn auf dem glatten Steinboden schwappte eine dunkle Blutlache, daneben stand ein abgeschnittener Saukopf und lagen etliche Eingeweideteile des geschlachteten Tieres auf dem Boden. Ich tappte zwischen den ausgebreiteten Innereien zum Telefon, und als ich wieder in die Küche zur Bäuerin kam, erklärte sie mir, in welche Richtung ich mich wenden müsste, und begann dann breit und lauthals herauszulachen, was das doch für ein Unsinn sei, die biologische Landwirtschaft. Da würde man arm dabei, und sie warnte mich eindringlich, dort kein Getreide zu kaufen, denn auch Unkräuter und Spelzen seien mit dabei, und keine normale anständige Mühle würde so ein Korn annehmen.

Schliesslich erreichte ich den Hof. Es wurde schon dunkel - ein eisiger Dezembernachmittag.

Als ich dann mit dem bereits etwas älteren Ehepaar in der warmen Stube sass, versäumte die Bäuerin es nicht, immer wieder auf die Schwierigkeiten des biologischen Anbaus hinzuweisen.

'Ach, wissen Sie, wenn da dann die Disteln so dicht zwischen dem Getreide stehen, und das müssen Sie alles mit der Hand herausziehen, und das ist soviel Arbeit, dann sag ich meinen Söhnen und meinem Mann schon manchmal: ach, wollt ihr nicht doch ein bisschen spritzen? ,aber sie tun es dann doch nicht. Aber das ist schon viel Arbeit, ja, wirklich viel Arbeit. Ja, und dann mit dem Absatz. Ja, man kann das biologische Getreide ja nicht so leicht verkaufen, und nicht an jeden. Ja, da ist man dann schon angewiesen auf die Firma Lima. Anders ginge es nicht.'

Der älteste Sohn, der den Hof übernehmen soll, arbeitet noch im Stall. Alles, was er über Agrarchemie und biologischen Anbau und natürliche Ernährung sagt, kleidet er in einen fragenden Ton, als erwarte er, dass noch jemand ein Machtwort spricht. Und doch, eine schöne, zarte Seele. Ein empfindsamer, junger Mann.

'Wie sind Sie denn eigentlich auf den biologischen Anbau gekommen?'

frage ich die Bäuerin.

'Ach, wissen Sie, juffrouw, das fühlt man doch,
DAS FÜHLEN SIE EINFACH ... '

3.2.1.

Der Ortsausgang des flämischen Dorfes, nicht weit von der alten Textilstadt Gent, liegt hinter uns. An der Weggabelung steht eine Grotte mit Marienstatue und ewigem Licht, dann biegt der Bus nach rechts ab und folgt einer schmalen Landstrasse, die sich durch lichte Buchenwälder zieht. Hin und wieder eine sanfte Biegung, und es eröffnet sich ein Blick auf weite Parklandschaften. Man sieht Pferde, die sich wiehernd auf dem flachen Rasen in Galopp setzen, der Umzäunung entlang. Weit dahinter eine stattliche Villa in französischem Landhausstil, elegant, splendide. Die Mauern weiss gefärbt, grosse Flügeltüren zur Veranda hin, hohe langformatige Fenster mit hellgrauen Persiennes - Fensterläden. Dann wieder Wald, Buchen, Eschen ... der Bus fährt langsam, die Strasse ist nicht sehr befahren. Und hier ist meine Haltestelle. Ich gehe zu Fuss weiter.

Und wieder Villen mit offenstehenden, schmiedeeisernen Toren, gewundenen Wegen, die durch Kiefernanzpflanzungen und anderes Gebüsch zum Herrenhaus führen, ein kleiner von Schwertlilien umwachsener Teich, ein Springbrunnen, geometrisch beschnittene Buchsbäume. Kaum ein Laut, nur das Zwitschern der Vögel, hin und wieder kläfft ein Hund, die Luft ist rein und leicht. Ärzte, Geschäftsleute, hohe Beamte, die Textilbarone des vorigen Jahrhunderts - vermögendes Volk, haben sich hier angesiedelt, ein paar Bauernanwesen sind dazwischen noch übriggeblieben. Man sieht Kühe auf der Weide, einen Bauern, der das Heu auf den Wagen lädt.

Und hier, in diesem Villendorf liegt auch die allseits bekannte Firma für Verarbeitung und Versand von biologischen Lebensmitteln - LIMA

Ausserlich weichen die Fabrikgebäude nicht vom allgemeinen Stil der Umgebung ab. Ein langgestreckter niedriger Bürotrakt aus rotem Backstein, an den sich links ein Anbau, anschliesst, der sich nach hinten zieht: die kleinen quadra-

tischen Fenster sind geöffnet und ein Geruch von gebranntem Brot streicht mir um die Nase -die Lima-Bäckerei offensichtlich. Rechts an den Bürotrakt schliesst sich ein mehrstöckiger, hoher Bau mit grossen Flügeltüren an, ein Lastwagen steht davor, die Ladefläche ist schräg gestellt, und über eine Gleitschiene fliessen Massen kleiner, goldgelber Körner in ein rechteckiges Loch am Boden; von dort aus werden sie weiterbefördert in die grossen, grauen Silos, die im inneren dieses Trakts stehen. Ich bin fasziniert von dieser Flut. 'Kennen Sie das?' fragt mich der Arbeiter, der den Vorgang kontrolliert. Ich kombiniere schnell: 'das kann nur Hirse sein -gierst' so sieht sie im ungeschälten Zustand aus. Kleine, goldgelb glänzende Kügelchen, die zwischen den Fingern durchgleiten. Auf dem Vorplatz stehen noch weitere Lastwagen, von verschiedenen Verteilzentren. Sie warten darauf, beladen zu werden ... die Lagerhalle, wo ihr Frachtgut noch aufgestapelt steht, schliesst sich rechts an den Silobau an, ein ausgedehntes, niedriges Gebäude, das beträchtlich vor den anderen Gebäudeteilen vorsteht und so eine Art Hof oder auch Parkplatz bildet.

In dieser Firma werden jährlich um die 3000 Tonnen Nahrungsmittel umgesetzt. Im Kalenderjahr 1980 waren es 3200 Tonnen, oder in Geld ausgedrückt, 199 723 000 bfrs (etwa 11 Millionen DM). Ungefähr die Hälfte davon wurde in Belgien verkauft, der Rest ging ins Ausland, und zwar zu 41% nach Holland, 23% nach Frankreich, 16% nach Deutschland und 7% nach England. Der Verkauf im eigenen Land weist allerdings eine steigende Tendenz auf. Verglichen mit dem Gesamtumsatz der Nahrungsmittelbranche in Belgien ist dies natürlich nur ein winzig kleiner Bruchteil, unter 0,1% und ein winziger Bruchteil der Bevölkerung ist es, der sich von solchen Lebensmitteln ernährt. Und verglichen mit dem Angebot von grossen Reformfirmen ist auch die Bestellliste dieser Firma nicht

allzu umfangreich. Angeboten werden vor allem Getreide und Getreideprodukte. Da gibt es Buchweizen, Reis, Hirse, Hafer, Gerste, Weizen, Roggen und Mais ... im ganzen Korn, als Flocken, als Mehl oder in Nudelform. Ferner Brot, das im ganzen Umkreis sehr bekannte Lima-Sauerteigbrot, spartanisch schlichte Pop-Reis-Waffeln (jeweils 10% des ganzen Umsatzes in Francs) und ein sehr raffiniert gemischtes, wohlschmeckendes Müsli mit leicht angerösteten Ingredienzien. Weiterhin einige Hülsenfrüchte wie Linsen und rote, grüne, weisse Soyabohnen, fermentierte Soyaprodukte, Soyakäse, sowie Sesambutter und Sesamsals (Gomasio), verschiedene Öle, Meersalz und ein kleiner Anteil von Fertigprodukten wie vegetarische Suppen und Pasten. Dazu kommen noch japanische Produkte, Spezialitäten wie Lotuswurzelpulver und mehrere verschiedene Arten von schwarzen Algen. Und einige Sorten von kräftigen Wurzelkaffees.

Das Design der Verpackungen ist von schlichter Eleganz. Unaufdringliche Farben, gross die Buchstaben des Namens darauf und an den Schmalseiten der Papiertüten sind kurze Produktionsinformationen in vier Sprachen aufgedruckt. Dieses Design hat sich im Verlauf von etlichen Jahren kaum verändert. Es hat der Zeit und der sich wandelnden Mode standgehalten.

Woher bezieht diese Firma ihre Rohstoffe, wie werden sie verarbeitet, auf welchen Wegen werden sie weitergeleitet, bis sie den Verbraucher erreichen?

Im Dachgeschoss des Bürotrakts sitzt Denis vanDaele hinter seinem Schreibtisch, umgeben von Aktenordnern, Zeitungsausschnitten, Büchern und Arbeitsmappen. Früher war er Architekt, jetzt arbeitet er bei Lima im Informationsdienst, d.h. er antwortet auf Anfragen über Ernährungsweisen, Rezepte, Herstellungsweisen von Lima-Produkten, Fragen über biologische Qualität der Produkte, hält Vorträge und übernimmt Führungen durch die Fabrik.

Er strukturiert präzise, als er mir den Aufbau der Firma erklärt.

Lima arbeitet mit 150 biologischen Bauern, 120 davon sind in Frankreich, einige in Nordfrankreich, dann im Loiregebiet etliche sehr grosse Höfe mit über 100 ha bebauter Fläche, und schliesslich noch kleinere Bauern im Süden von Frankreich. Dort hat Lima auch eine Tochterfirma, wo mit sanften Methoden (eigen produzierte Wasserkraft) und wenig Personal (12 Arbeiter) produziert wird. In Belgien sind es 30 biologische Bauern, die an Lima liefern. Diese Bauern stehen unter Kontrakt. Die Getreidemenge, bzw. die Menge der Hülsenfrüchte, die sie an Lima liefern müssen, wird vertraglich festgesetzt. Lima bezahlt für biologisches Getreide pauschal und von vorneherein 50% mehr, als dieselbe Menge desselben Produktes auf dem normalen nicht-biologischen Markt kosten würde.

Erst nach Verlauf von zwei Umstellungsjahren wird die Ernte eines Bauern als biologisch akzeptiert. Das heisst, es dürfen keine synthetischen Pestizide oder Herbizide und keine Kunstdünger verwendet werden. Davon abgesehen hat der Bauer aber einen relativ weiten Spielraum in der Anwendung biologischer Methoden, und zwar je nach der Art der Feldfrüchte, die er anbaut und der Beschaffenheit seines Bodens.

Und wie funktioniert die Kontrolle der biologischen Qualität? Wie kann Lima sicher sein, dass sie tatsächlich mit einwandfreien Produkten beliefert wird? Die Bauern müssen einen Katasterplan einschicken, auf dem genau eingezeichnet ist, welche Sorten sie auf welchem Fleckchen Land angebaut haben. Dadurch wird es möglich, die Abfolge des Fruchtwechsels zu kontrollieren, der ein wesentliches Element des biologischen Anbaus darstellt. Sie werden zweimal im Jahr von einem Mitarbeiter der Fabrik, einem Landwirtschaftsingenieur besucht.

Dieser kann anhand des Fehlens oder Vorhandenseins bestimmter Unkrautsorten, und etlicher anderer Hinweise feststellen, ob die Bedingungen der biologischen Kultur tatsächlich erfüllt wurden. Ferner müssen die Bauern auch Bodenproben zur Untersuchung an das firmeneigene Labor von Lima schicken. Auch den Ernteerträgen werden jeweils zwei Proben entnommen. Die eine darf der Bauer versiegelt behalten, die andere geht ebenfalls an das Labor. Im Falle des Betrugs durch den Bauern ist dieser haftbar für die Schäden, die der Firma dadurch entstanden sind. Ein sehr wichtiges Element der Kontrolle, aber auch der Zusammenarbeit besteht darin, dass die Mitarbeiter der Firma, die mit der Lieferung des Getreides zu tun haben, die Bauern persönlich kennen. Sie kennen ihre Motivation, ihren Werdegang und können aus dieser Kenntnis auch Rückschlüsse auf die Qualität des gelieferten Getreide ziehen.

Die Kontrollbesuche, die zweimal im Jahr stattfinden, im Frühjahr und im Sommer kurz vor der Ernte, haben aber auch noch eine andere Funktion: sie werden auch beraten, man spricht über die Erfahrungen der anderen Bauern und erleichtert so das Geschäft des biologischen Anbaus.

Und die Verarbeitung?

Lima verarbeitet nicht alle von ihr vertriebenen Produkte selbst. Soyakäse, Gerstenmalz als Brotaufstrich werden beispielsweise von alternativen Kleinmanufakturen hergestellt. Andere Artikel wie Nudeln und Buchweizenflocken, deren Herstellung ein spezielles Instrumentarium erfordert, lässt sich Lima bei grösseren, darauf spezialisierten Verarbeitungsfirmen der nicht biologischen Lebensmittelbranche herstellen.

Alles andere aber: entladen, reinigen, sortieren, enthülsen, lagern, mahlen, mischen, backen, rösten, verpacken und verladen, all dies geschieht bei Lima selbst.

Dafür arbeiten ungefähr 60 Personen:

Unter Leitung eines graduierten Müllereingenieurs wer-

den die Reinigungs- und Sortiermaschinen, und die Mischbottiche bedient. Wird geröstet, enthülst und gemahlen. 8 Personen sind in diesem Ressort tätig. Die 6 Bäcker sind schichtweise beschäftigt, der technische Dienst umfasst weitere fünf Personen, deren Aufgabe die Instandhaltung und Verbesserung der Gebäude und Maschinen ist. Sie unterstehen einem graduierten Maschinenbauingenieur, der an der kostensparenden Entwicklung des Maschinenparks arbeitet.

Dazu kommen dann drei Arbeiter, die die bestellten Lieferungen aus dem Lager zusammenstellen und auf die Lastwagen der Speditionsfirmen verladen, weitere drei, die den Binnentransport der Mehlsäcke, Ölfässer und Tamari-Kontainer (japanische Sojasauce) besorgen. Nicht weniger als 10 Frauen sind in der sehr lauten Einpackabteilung beschäftigt. Sie unterstehen einem Meister, der nach einem flexiblen Programm und nach Massgabe der bestellten Quantitäten die Verpackung und Etikettierung der Produkte organisiert.

Für die oben beschriebene Laborkontrolle der Lebensmittelproben sind zwei graduierte Chemiker tätig. Der Kontakt mit den Bauern wird, wie bereits erwähnt von einem Landwirtschaftsingenieur und ausserdem dem früheren Chef und Gründer der Fabrik aufrechterhalten.

Dazu kommt dann noch die Verkaufsabteilung, bestehend aus dem kaufmännischen Leiter, einem Vertreter, einem Texter, einem kaufmännischen Angestellten und Denis, mit dem ich dieses erste informative Gespräch führen konnte; ferner zwei Sekretärinnen, eine Empfangsdame, ein Buchhalter, ein Diplomkaufmann, der für den Einkauf zuständig ist ... sie alle unterstehen dem gegenwärtigen Leiter der Firma: einem diplomierten Müllerei-Ingenieur, dem eine ausserordentliche Versiertheit auf seinem Gebiet zugesprochen wird. Roger VanMeulen.

Lima importiert auch biologische Produkte aus Japan und anderen Ländern, die lediglich abgepackt und dann verkauft werden. Und nicht alle Produkte, die in den Verkauf gelangen, sind tatsächlich biologisch. Manchmal stellen sich Lücken in der Deckung des Bedarfs ein. Die etwa 15% nicht-biologischer Ingredienzien werden allerdings eigens auf den Packungen vermeldet. Den Transport der Güter an die Bestimmungsorte wird von den einzelnen Grosshandelsunternehmen getragen, die die Verteilung in Belgien und im Ausland innehaben. Allein in Belgien sind es vier Verteiler, für Deutschland sind es fünf Grosshändler. Über den Einzelhandel gelangen die kostbaren, giftfreien Lebensmittel dann schliesslich zum Verbraucher.

Das Telefon klingelt. Denis nimmt ab. Es ist eine Hausfrau, die etwas über die Wirkung von Bohnenkaffee und dem Lima-Kaffee-Substitut wissen will. Denis antwortet präzise und gemessen. 'Ist das Gerstenkaffee?' frage ich hinterher und zeige auf die Tasse, die vor ihm steht. 'Ich hoffe doch!' antwortet er belustigt.

Quantitativ besehen ist die Informationstätigkeit von Lima durchaus eindrucksvoll: um die 70 Vorträge hält Denis jedes Jahr, dazu kommen etwa 50 Betriebsführungen; Adressaten sind, abgesehen von interessierten Einzelpersonen, Verbraucherorganisationen, kulturelle Vereinigungen und vor allem auch Einzelhändler, die die Produktinformation dann an den Kunden weitergeben können. Dazu kommen Telefonbeantwortungen, Antwortschreiben. Lima betreibt aktive Aufklärung über biologische Ernährung. Seit der Firmengründung im Jahre 1958 sind 80 'Lima-Nieuws' erschienen, ein fünf bis zehnsseitiges Organ, in dem jeweils Themen wie zu Beispiel Linsen, biologische Düngung, makrobiotische Ernährungslehre, Kleinkinderernährung u.ä. dargelegt bzw. historisch abgehandelt werden. Im vergangenen Jahr betrug die Auflage mehr als

1 000 000 Exemplare. Mehr als die Hälfte auf Niederländisch, etwas weniger in Französisch, und ein kleiner Rest in Deutsch und Englisch. Dazu kommt noch ein vegetarisch-makrobiotisches Kochbuch mit einer Auflagenstärke von jeweils 100 000 Exemplaren in Französisch und Niederländisch.

An Pfingsten 1981 wurde ein Tag der offenen Tür veranstaltet und der Besucherstrom, der sich durch Lagerhalle, Bäckerei und all die anderen, verwinkelten Arbeitsräume wälzte, zählte nicht weniger als 6 000 Personen. Lima nahm auch eine beratende Funktion ein, als in belgischen Regierungsgremien über die Kriterien einer Handelsmarke für biologische Produkte beraten wurde und bemüht sich um die Konstituierung einer Berufsorganisation für biologische Anbauer. Gegenwärtig wird ein Film über natürliche Ernährung gedreht, der im belgischen Fernsehen erscheinen soll. So kommt es, dass Lima in Belgien, vor allem aber in der Gegend von Gent, vielen Menschen ein Begriff ist, auch wenn sie sich nicht näher mit der ganzen Problematik befasst haben.

Die Grundidee ist dabei sehr einfach:

'grond - foedsel - bloed - lichaamszellen - geest/maatschappij';

Aus einem guten Boden kommt gute Nahrung, gute Nahrung macht gutes Blut, gutes Blut erzeugt gesunde, balancierte Körperzellen, und dies hat wiederum seinen Einfluss auf die geistigen und gesellschaftlichen Tätigkeiten der Menschen. Ökologie in Form einer systematischen Regeneration des landwirtschaftlichen Bodens wird also in direkte Beziehung gebracht mit dem körperlichen und geistigen Wohlbefinden der Menschen. Und Lima erhebt den Anspruch, dass sie durch die biologische Qualität und die schonende Verarbeitung ihrer Produkte einen wichtigen Platz in dieser Beziehungskette einnimmt.

Wie gesagt, 3 000 Tonnen Umsatz pro Jahr. Ein bekannter Name auch im Ausland. Und noch immer steigende Tendenz.

Wie kam es dazu? Wie konnte diese Fabrik in der idyllischen Umgebung dieses Villendorfes entstehen?

Der Firmengründer heisst Gevaert, Pierre Gevaert. Ein alter Name, der sich angeblich bis zu den Kelten zurückverfolgen lässt, eine zahlreiche Familie, fast ein Clan, eine reiche Familie auch. Und doch abweichend vom Gros der Geschäftsleute und Unternehmer ... 'reiche Exzentriker' sagen die einen, 'feudal und patriarchalisch' die anderen.

Tatsache ist, dass der Vater des Firmengründers ein sehr vermögender Mann war. Er lebte in dem eben beschriebenen Villendorf und ... bestellte dort seine Felder. Tagtäglich machte er seine Söhne und Töchter auf die Schönheiten der Natur aufmerksam und gab ihnen Anleitungen zur Selbstreflexion: 'worin der Sinn ihres Lebens bestünde und wie sie sich nützlich machen könnten! Wie so viele in dieser flandrischen Umgebung, malte auch er, er hatte die Akademie durchlaufen, und noch heute kann man in einem jener verwunschenen, buchenumwachsenen Villenschlösschen die Ausstellung seiner Werke bewundern. Grossformatige Ölbilder mit paradiesischen Landschaften, die von allerlei Wasservögeln, Enten, Gänsen, Reiher, Fischen üppig bevölkert sind. Überquellende Früchte, reiches Blattwerk, hin und wieder ein menschlicher Akt in der freien Natur.

Auf dem Boden des Ausstellungsraumes liegen an die 100 bauchige, orangeleuchtende Kürbisse, sie sind eben im Gevaert-Anwesen geerntet worden. So gesellt sich die Natur zur Kunst-Natur. Ein Flügel mit einem Klaviernotenebuch steht hier auch, eine reichhaltige Bibliothek ... und noch immer wohnt hier die alte Frau Gevaert, und isst makrobiotisch. Eine verzauberte, bürgerlich-exotische Atmosphäre, unwirklich und doch gegenständlich.

Vermittels ästhetischer Begriffe erklärte der alte Herr Gevaert auch die Notwendigkeit natürlich angebauter Lebensmittel. Über Pflanzen, die mit chemischer Hilfe gezogen waren, wusste er zu sagen: '... diese Pflanzen sind hässlich, ihre Farben sind hässlich, und was hässlich ist, kann niemals gut sein.' Pierre selbst beschreibt seine Familie als 'eine Familie von Bauern und Künstlern - Künstler in dem Sinn, dass wir nach der Schönheit suchten, in der Gott sich ausdrückt.' Und sie waren davon überzeugt, dass chemisch angebaute Pflanzen letztlich sich selbst und den Boden zerstören würden.

'Ihre Familie hat immer Land besessen?,' frage ich Pierre eines Tages. Er bejahte bereitwillig: 'Ja! Viel! Sobald wir etwas Geld hatten, haben wir Grund gekauft und Bäume darauf gepflanzt. Wir haben arm gelebt, ärmer als die Armen!' Und vom Ackerbau verstehen sie alle etwas, alle zehn Geschwister. Pierre Gevaert kommt das nun bei seiner Arbeit mit den biologischen Bauern in Frankreich sehr zugute.

Die Bestrebungen der Familie Gevaert zielten aber auch auf das Gebiet der grossen Politik. Entsetzt von den Schrecken des Krieges und beseelt von dem Geiste Montesquieus, dem Geist der Menschenrechte, und der vernünftigen Organisation eines Staatswesens, kämpften sie nach 1945 um die Konstituierung einer Weltregierung. Die damalige Friedensbewegung war in ihren Ausmassen mit der in unserer heutigen Zeit durchaus vergleichbar, und eine solche Weltregierung würde eine Garantie des Friedens sein können. Sie gaben eine Zeitschrift mit dem Titel 'Parlement' heraus, und sie waren bei der Gründung der UNO im Jahre 1947 sehr enttäuscht, da sie keine gesetzgebende Kraft besass und ausserdem strebten sie nach einem Wahlmodus, der in direkter Linie vom Dorf über die Provinz bis zum höchsten Gremium reichte, eine Weltvolksdemokratie sozusagen.

1950 fand die konstituierende Versammlung des alternativen Weltparlaments in Genf statt. Es nahmen unter anderen gewählte Vertreter aus der Schweiz, dem Staate Tennessee und Nigeria teil ... Wie folgenreich oder realistisch diese Bemühungen auch immer waren ... dies war der geistige Hintergrund, aus dem die Lebensmittelfirma Lima hervorspross.

Und das kam so: um das Jahr 1957 kam ein Japaner, der ebenfalls der Idee einer Weltregierung anhing, zu Besuch in die Gevaert-Villa. Man tauschte Erfahrungen und Einschätzungen aus, aber an einem Punkt sagte der Japaner plötzlich:

'Ihr versucht den Weltfrieden auf der politischen Ebene herzustellen. Aber ihr selbst, euer Körper, eure Zellen sind im Kriegszustand.'

und tatsächlich, so erinnert sich Pierre, der spätere Firmengründer: einige von uns hatten schwere chronische Krankheiten. Er selbst litt unter einer Krankheit des Bewegungsapparates, die es ihm unmöglich machte, bei den landwirtschaftlichen Tätigkeiten seiner Familie mitzuwirken und selbst seinen Beruf auszuüben (er hatte eine kaufmännische Funktion bei der Textilfirma seiner Familie). Der Japaner fragte weiter:

'Was ist die traditionelle, flämische Ernährung in dieser Gegend?'

'Roggenbrot, Buchweizenfladen, verschiedene Gemüse und Fleisch nur am Sonntag.'

'Warum esst ihr dann nicht so?'

Auf Anregung des Japaners verbannten sie dann auch alle raffinierten Nahrungsmittel wie Weissbrot, Zucker, Süssigkeiten, auch Honig von ihrem Küchenszettel und hielten sich an die von ihm verschriebene, spartanische Diät. Der Erfolg liess nicht auf sich warten. In kürzester Zeit waren Vitalität und Lebenskraft zurückgekehrt, waren die Symptome langwieriger Krankheiten wie weggezaubert.

Auch Pierre wurde von seiner Krankheit geheilt und konnte nun wieder auf dem Lande mitarbeiten. Er war darüber sehr glücklich. Die Familie blieb auch weiterhin bei dieser Art der Ernährung, die zum grössten Teil aus Getreide und Getreideprodukten bestand, und der neue Optimismus, die neugewonnene Lebenskraft zog weitere Kreise. Sie gaben ihr biologisches und unraffiniertes Getreide nun auch an andere interessierte Personen weiter, erst zum Selbstkostenpreis. Als die Nachfrage aber stieg, beschlossen sie, auch noch eine Gewinnmarge in den Preis miteinzubeziehen. In diesem Augenblick, so schreibt Pierre Gevaert, war die Firma Lima virtuell geboren. Innerhalb eines Monats gab es bereits Hunderte, die sich für diese Ernährung interessierten.

Und wer war nun dieser Japaner, der einen so starken Einfluss auszuüben vermochte? Worauf beruhte sein Wissen, seine Überzeugungskraft? Man erzählt, dass er ohne Vater aufwuchs und noch in jungem Alter sämtliche Geschwister verlor. Sie starben alle an derselben Krankheit, der Tuberkulose, die ihn dann schliesslich auch befiel. Von den westlich orientierten, symptomatisch arbeitenden Ärzten aufgegeben, fand er durch eine glückliche Fügung zu der alten östlichen Heilkunde der Diätetik zurück, deren Theorie ursprünglich aus China kam, dann aber auch in Japan adoptiert worden war.

Die Bezeichnungen yin und yang als Ausdruck für die polaren, sich gegenseitig bedingenden und ergänzenden Kräfte im Weltall und in allen Wesen, einschliesslich des Menschen spielen in dieser Art der Heilkunde eine grosse Rolle.

Ausdehnung und Zusammenziehung, Licht und Schatten, Hitze und Kälte, Festes und Flüssiges, Sommer und Winter ... Dies alles sind Ausprägungen des yang und des yin. Für alles, was existiert, gibt es auch ein Gegenteil.

Sie gehören zusammen wie Bruder und Schwester, Frau und Mann. Und die Beziehungen zwischen den gegensätzlichen, sich entwickelnden Kräften zu erkennen, den Kompass zwischen Ausdehnung und Zusammenziehung handhaben zu können, den Aufbau des Alls zu verstehen, auch in seiner chemischen Spielart, das ist die Bedingung des Heilens.

Krankheiten sind nach Ohsawa klassifizierbar in yin-Krankheiten und yang-Krankheiten. Sie können dadurch geheilt werden, dass das jeweils fehlende Element durch die tagtägliche Ernährung dem Körper in verstärkter Masse zugeführt wird, oder umgekehrt dadurch, dass das Element, das zuviel eingenommen wurde, hinfert eingeschränkt wird. In der modernen Ernährung gibt es laut Ohsawa viele dieser yin-Elemente. Der Grossteil der Krankheiten sind deshalb yin-Krankheiten. Zu diesen yin-Elementen zählen: Zucker, gesüsste Fruchtsäfte, Kartoffeln, tropische Früchte und Früchte überhaupt, Alkohol; umgekehrt muss aber auch ein zu starkes yang gemieden werden, und das ist in erster Linie Fleisch.

In der Geschichte, so schreibt er, seien fleischiessende Völker immer sehr grausam und herrisch gewesen, Völker, die zu yin seien, seien dagegen verweichlicht und degeneriert. Um Krankheiten zu heilen, ist es nötig, sowohl das Fleisch, und am besten tierische Produkte überhaupt zu meiden, auf der anderen Seite sich aber auch vor dem übermässigen yin zu hüten.

Als Basis einer heilenden, regenerierenden Ernährung nennt er: alle Getreidearten, einschliesslich Buchweizen, Hirse und Mais. Allein aus Reis, so schreibt er, kann man mehr als 100 verschiedene Gerichte machen. Die Unterschiede liegen in der Zubereitungsweise, man kann spielen mit Druck, Kochzeit, Salzmenge, Wassermenge ... und der geistige Zustand, in dem man dies tut, ist dabei auch bestimmend. Ob der Koch ruhig oder nervös ist, wird

in den Charakter der zubereiteten Mahlzeit miteingehen. Der Hauptakzent liegt also auf dem Getreide. Es muss seht, sehr oft gekaut werden, vor allem von Kranken. Das hat eine günstige Wirkung auf die Assimilation der Nahrung.

Eine der Quellen von yang ist das Salz, unraffiniertes Meersalz, versteht sich. Er erinnert an das Wort Jesu Christi: Ihr seid das Salz der Erde. Wenn das Salz schal geworden ist, womit soll man es dann salzen. Durch Salz kann das, durch die moderne Zivilisationsnahrung versäuerte Blut wieder yangisiert bzw. alkalisiert werden.

Man nimmt dieses Salz in Reinform im gekochten Getreide zu sich, oder auch in salzigen Würzbeilagen wie 'Tamari' und 'Gomasio', Sojasauce und Sesamsalz. Dazu kommen dann natürlich auch andere Nahrungsmittel wie Gewürze und pflanzliche Eiweisstoffe und Fette.

Mit diesen diätischen Richtlinien, die er nach einer Bezeichnung des deutschen Arztes Hufeland als 'Makrobiotik', der Weg zur Verjüngung und Langlebigkeit bezeichnete, hat Ohsawa Tausende von Kranken in Japan, Indien, Afrika, Amerika und Europa geheilt. Darunter waren auch Krebsheilungen und andere unheilbare Krankheiten. In Afrika besuchte er Albert Schweizer, um ihn von der Überlegenheit der östlichen Heilkunst zu überzeugen. Es gelang ihm nicht. Er war darüber sehr unglücklich. Statt dessen erkrankte er selbst an einer unheilbaren Krankheit, der Lepra, konnte sich aber durch seine Ernährungsweise seine Gesundheit wiederherstellen. In vielen Selbstexperimenten probierte er immer wieder neue Nahrungs- und Heilmittel aus, er arbeitete in Japan mit Naturwissenschaftlern aller Sparten zusammen, vor allem aber mit Medizinern, um die Anwendbarkeit des yin/yang-Prinzips auch in der chemischen Mikrostruktur zu beweisen. Er errichtete Zentren für die praktische Unterweisung in der Diätetik, schrieb viele Bücher, die vor allem in Japanisch

aber auch in mehreren europäischen Sprachen erschienen ... ein faszinierender Mann, ein Autodidakt, ein Kämpfer. Durch eine Ernährung, die im Einklang mit den Gesetzen des Kosmos ist - seine Ernährungsrichtlinien spiegeln diese Gesetze wieder - ergeben sich laut Ohsawa ungeahnte Perspektiven: Jeder kann auf diese Weise Freiheit, Glück, Gesundheit selbst herstellen, ist seines eigenen Glückes Schmied. Krankheiten und Depressionen kommen nicht von irgendwoher, sondern sie entstammen einer Lebensweise, die nicht in Übereinstimmung mit den Gesetzen des Kosmos ist. (Und das heisst vor allem durch falsche Ernährungsweise)

'Jeder ist glücklich', so zitiert er den griechischen Philosophen Epiktet. 'Ist er es nicht, so ist es seine eigene Schuld'. Die moderne Medizin verweist die Schuld für Krankheiten oftmals an Viren, Parasiten, Mikroben. Aber das ist eine ungerechte und blinde Sichtweise. Denn eigentlich sind es die Menschen selbst, die sich ihre Krankheit und ihr Unglück erzeugen. Viren und Mikroben fallen nur den geschwächten Körper an, der gesunde, vitale Mensch überlebt auch die Pest.

Krankheit ist nur der Ausdruck eines 'ungerechten' Lebens. Wer jedoch gesund ist, wird alle Schwierigkeiten, die das Leben für ihn bereithält mit immer neuem Mut angehen, sich an ihnen stärken.

Wer gesund ist, muss hundert, tausend, unzählige Freunde haben, muss alles, was ihm begegnet, bedingungslos akzeptieren können, stürzt sich auf jede neue Aufgabe, wie ein hungriger Löwe auf das Kaninchen, wird nie müde, klagt nicht, gähnt nicht, kann unmittelbar in jeder Situation in Schlaf fallen, wenn er das will, erhebt sich morgens schnell und frisch, hat mit höchstens 6 Stunden Schlaf genug ...

Wer also könnte sich nach dieser Definition gesund preisen? Die Krankheiten teilt Ohsawa in 7 Stufen ein. Zur

ersten gehört Müdigkeit, Schnupfen, mangelnde Willenskraft. Durch seine makrobiotischen Richtlinien sind sie in wenigen Tagen zu heilen. Um Krankheiten der Organe, die in die fünfte Stufe eingeordnet werden, zu heilen, sind bereits zwei bis drei Monate strenger Diät erforderlich; Zorn, Schermut, Pessimismus gehören zur sechsten Stufe, für die Krankheiten der siebten Stufe aber sind oftmals zehn und mehr Jahre erforderlich. Es ist dies die Krankheit der Arroganz, der systematisch verschleierten Urteilskraft. Ihre Symptome sind: Angst, Verzicht, Unsicherheit, Unruhe, Verzweiflung, Hass, Egoismus, Geiz, Unwissenheit, Selbstmord, Krieg. Wer könnte sich von dieser Krankheit der siebten Stufe freisprechen?

Sowohl die Gesundheits- wie auch die Krankheitsdefinition ist also sehr radikal, und wer sich auf dieses Begriffsschema einlässt, wird sich zunächst mit einer überwältigenden Unzulänglichkeit konfrontiert sehen.

Aber Ohsawa gibt auch einen besonders schnellen und effektiven Weg der tiefgreifenden Selbstveränderung an: das ist die sogenannte Diät Nr. 7, die eine besonders starke yangisierende Wirkung hat, ohne aber tierische yang-Elemente wie Fleisch oder Eier miteinzubeziehen. Sie besteht zu 100% aus Vollreis, der zusammen mit etwas Gomasio (Sesamsalz) genossen wird. Dazu soll wenig getrunken werden, und wenn, dann vor allem yangisierende Tees. So entledigt man sich yinnig-fauler Elemente. Manche Ohsawa-Nachfolger taten dies eine Woche lang, andere einen Monat, manche ein halbes Jahr. Einige sind an der Strenge der Diät gestorben. Auf der Suche nach Perfektion, nach der Erlösung von nagender Unvollkommenheit yangisierten sie sich derartig, dass sie den Fluss des Lebens in sich unterbrachen. Andere wurden durch das viele Salz, das sie zu sich nahmen, verspannt, starr, rigide, dogmatisch. Sie schädigten ihre Nieren durch zu starke Zusammenziehung und wurden dadurch negativ, abwehrend und

exklusiv.

Wie kam es zu diesem Paradox, dass die Theorie, die doch eigentlich das freie Spiel und die Balance der beiden Elemente 'yin' und 'yang' beinhaltet, so sehr nach ihrer 'yang'-Seite hin gedehnt wurde?

Haben die Schüler den Meister so missverstanden, oder ist diese verzerrte Tendenz bereits in seinen eigenen Lehren, seiner eigenen Weltansicht enthalten? Frönte der Meister selbst einem heimlichen Männlichkeitskult, den er auf dem Gebiet der Ernährung durchzusetzen suchte? ('Yang', das Expansive, wird auch mit dem 'Männlichen' gleichgesetzt.) Wenn dies so wäre, dann wäre diese makrobiotische Bewegung, die er stimulierte und beeinflusste, zwar auf der körperlichen Ebene fortschrittlich und heilsam, aber auf sozialer Ebene rückschrittlich und hemmend.

Seine Heilungen wären zwar effektiv und staunenswert, aber trotz aller gegenteiligen Beteuerungen, die in seinen Büchern zu finden sind, bliebe diese nach der yang-Seite verzerrte Ernährungsweise letztlich symptomatisch.

Das heisst: den sozialen Grund für die Degeneration und Yinisierung in der modernen Zivilisation, und das heisst zunächst: der westlichen Zivilisation mit ihrer Rationalität und Äusserlichkeit, den hat er nicht entdeckt.

Kurz gefasst hiesse dies: er stellt einer Phallokratie, die bereits im Stadium der Auflösung begriffen ist, eine noch jüngere, vitalere Phallokratie gegenüber.

Zerfall ist eine notwendige Folge von zu starker Ausdehnung: wenn ein Gegenstand sich nach der Phase seiner Ausdehnung (yang) nicht wieder zusammenzieht(yin), dann verliert er seinen Zusammenhalt und zersprengt sich richtungslos. Er zerfällt. Man kann den ganzen geschichtlichen Prozess der Industrialisierung der yang-Seite zuordnen. Industrialisierung heisst Mobilisierung von Arbeitsenergie, die nach aussen gerichtet ist. Man lässt weder die Naturstoffe, noch die erfinderischen Gehirne,

noch die arbeitsamen Muskelstränge der Hände, Arme und des ganzen Körpers ruhen, sondern man verausgabt Energie, erzielt Veränderungen im äusseren Raum. Das Volumen der durch Arbeit erzeugten Gegenstände wächst ständig (Ausdehnung, yang), und dass viele Arbeitsvorgänge auf die Maschinen verlagert wurden, hat die menschliche Arbeit nicht schlagartig und wesentlich verringert, aufgrund des gesteigerten Produktionsvermögens wurde eben noch mehr produziert.

Aber mit dieser Ausdehnung ging gleichzeitig auch der Zerfall Hand in Hand. Elemente des Zerfalls sind etwa die Zerreissung von Familienstrukturen oder selbst Dorfstrukturen, die durch die Orientierung auf die Arbeitssphäre entsteht. Die Zerschneidung zusammenhängender Wälder durch Strassenbau, der wiederum durch die Orientierung auf die Arbeitssphäre (Personentransport vom und zum Arbeitsplatz, Gütertransport), hervorgerufen wird. Der Massentourismus der industrialisierten Länder, der in die verschiedensten Weltteile führt. Die Energie der Düsenflugzeuge zischt und pfurrt sozusagen in alle Windrichtungen, verteilt sich im Raum.

Die Idee des Zerfalls, der Spaltung ist auch in dem Wort 'Schizo-phrenie', 'Spaltung des Bewusstseins' enthalten. Nach der diätetischen Theorie der Makrobiotik entsteht sie unter anderem durch sehr extrem yinnige Lebensmittel wie Zucker, das selbst eine hochgradig zerspaltene (raffinierte) Substanz ist. Hoher Fleischkonsum, der nach dieser Theorie die Menschen rücksichtslos, egoistisch, expansiv und äusserlich macht, hat im Organismus das Bedürfnis nach starkem yin zur Folge. In Form von Zucker, tropischen Früchten, Limonaden, Coca Cola, Drogen, Alkohol stellt sich dieses yin als das Medium des Zerfalls, des Chaos, der Orientierungslosigkeit dar. Yang-Konsum erzeugt yin-Bedürfnis. Extremes yang erzeugt extremes yin.

Und wer nur das yang will, wird vom yin überfallen.
Wer nur die Rationalität will, fühlt sich von der Emotionalität und der Mystik bedroht.

Wer nur yangige Nahrung zu sich nehmen will, wird irgendwann ein gebieterisches, unüberwindliches Bedürfnis nach yinniger Nahrung verspüren.

Wenn man das yang als das Konzentrierte versteht, das Kraft seiner Konzentration die Neigung zur Ausdehnung, zur Expansion, zum Vorstoss besitzt, und yin als das Ausgedehnte, Schwebende, Schweifende, das durch diesen Zustand die Neigung verspürt, sich zusammenzuziehen, sich nach innen zu wenden, sich zu introvertieren, so wird man erkennen, dass in der europäischen Kulturgeschichte das yang-Element mehr Anerkennung fand als das yin-Element. Die Wissenschaft, die mit dem Anspruch der Inter-subjektivität die äusseren Dinge sieht, geniesst noch immer mehr Achtung als mystische Meditationserlebnisse, die ja 'bloss' subjektiv sind. Mit einem wissenschaftlichen Weltbild darf sich jeder in die Öffentlichkeit trauen, auch wenn er kein fundiertes Wissen und keine klaren Argumentationen erarbeitet hat, wer aber von intuitiveren Erkenntnisweisen und Erfahrungen spricht, muss sich mehr Skepsis gefallen lassen.

Erst durch die Psychoanalyse, die aber auch wissenschaftlich bewiesen werden musste, wurde die forschende Introversion gesellschaftsfähig.

Analog dazu lässt sich auch feststellen, dass das Männliche in unserer Kultur höher geachtet wird als das Weibliche. Das Männliche, das auf der körperlichen Ebene die Expansion in den äusseren Raum ist, die Kraft, die nach aussen drängt. Während das Weibliche eben dieser Raum ist, der das Vordrängende aufnimmt.

Die Vagina, die das männliche Organ aufnimmt, das Ei, das die wandernden Spermien empfängt.

Vom angeblichen Penisneid der Mädchen gegenüber den Jungen bis zum echten Sozialrollenneid der Schwestern gegenüber den Brüdern, von erzwungener Passivität von Frauen, die bis zur Vergewaltigung reicht, bis zur quälenden Zerrissenheit im weiblichen Rollenkonflikt zwischen Hausarbeit und Beruf ... die Symptome der Frauenverachtung und Frauenselbstverachtung sind in unserer Kultur sehr vielfältig und zahlreich, sie dringen allmählich ins öffentliche Bewusstsein, langsam, und auch da noch verzerrt ... aber diesen Zustand der Bedrückung zu beweisen und zu belegen, ist nicht mein Ziel. Es klänge wie ein Vorwurf. Und wozu einen traurigen Zustand beweisen, wenn er sich doch verändern wird. Wichtiger ist es, gerade die Kategorien zu finden, die diese Veränderung, diese Verwandlung begleiten, erfassen. An der Klärung dieser Kategorien zu arbeiten.

Der Japaner Ohsawa bezeichnet unsere westliche Kultur als männlich bestimmt, die östliche dagegen als weiblich. Er formuliert einen intuitiven Eindruck. Wenn die westliche Kultur aber gerade an ihrer Vorliebe für yang-Kraft krankt, sowohl im Denken, wie auch in der Ernährung, und deshalb folgerichtig vom yin überfallen wird (Zucker, Schizophrenie, Spaltungen, Zerkriegungen aller Art), so ist diese Tendenz zum yang, wie man sie in Ohsawas Schriften sehen kann (Salz, Getreide), ein Irrweg, der von dem ablenkt, worauf es bei der wirklichen sozialen und individuellen Heilung ankommt: yin und yang in unserem Bewusstsein und damit auch in unserer Realität zur Harmonie zu bringen. Stärke und Schwäche, Macht und Ohnmacht, Arbeit und Genuss, Aktivität und Rezeptivität. Mann und Frau. Harmonie zwischen Männern und Frauen.

Über das Verhältnis von Frauen und Männern in Europa schreibt Ohsawa folgendermassen:

Der weibliche Mann und die männliche Frau sind ungeheuer zahlreich im Westen. Oder vielmehr ist es die Allgemein-Tendenz, das heisst: es gibt gewissermassen

nicht mehr, oder kaum noch: einen starken, kühnen, zu verwegenen Unternehmungen bereiten Mann, mit einem eisernen Willen und der die zusammenschliessende Schöpferkraft des Weltalls repräsentiert; noch eine Frau, die sanft, feinführend, treu ist, niemals böse wird und sich ärgert; die sich niemals herumstreitet, die niemals protestiert, und die die entfaltende, sich ausdehnende Schöpferkraft darstellt. Yin, die weibliche Sittsamkeit, existiert nicht mehr im Westen, denn es gibt immer Streit und Zank in allen möglichen Lebenslagen. Yang, die männliche Tugend, besteht nicht mehr. Folglich prädominiert also Bestechung, Verderbtheit, Falschheit und Brutalität.

(Nyoiti Sakurazawa (Ohsawa), Praktischer Leitfaden der makrobiotischen Heilkunde des fernen Ostens, Ohsawa-Zentrale, Düsseldorf, S.66 f.)

Ohsawa bezeichnet diese Erscheinung als einen heimlichen, unausgesprochenen Hermaphroditismus, der durch blinde urteilslose Fehlernährung bereits während der Schwangerschaft hervorgerufen wird. Er setzt also das yang recht umstandslos mit traditionell männlichem Verhalten gleich. Ob er damit aber die Feindschaft der Geschlechter, wie sie in patriarchalischen Kulturen existiert, tatsächlich adäquat erklären kann, ist noch recht fraglich, man könnte ihm vorhalten, dass er mit diesen Beschreibungen im eigenen, egoistischen Interesse, als Mann, sozusagen pro domo spricht, und die Frau auf die altbekannte Rolle der stumm Ertragenden, ewig Ausgleichenden hinzutrimmen versucht. Es ist die Frage, ob die Yangigkeit, die Ohsawa in seinem Verhalten zeigte, so durchaus positiv gewesen sein muss: Personen, die ihn noch persönlich gekannt hatten, beschrieben ihn als 'streng', 'kurz angebunden', 'bestimmend' (also nicht etwa 'weich', 'verständnisvoll', 'offen', 'freundlich'). Andere gingen soweit, ihn als 'aggressiv', 'fanatisch' und 'phallokratisch' zu bezeichnen. Er habe genau erkannt, dass im Westen ein spirituelles Vakuum entstanden sei, und habe die autoritären Strukturen, die davon noch übriggeblieben seien, für die Verbreitung seiner Lehre benutzt. Er habe der Hörigkeit der Europäer einen Neuen Inhalt gegeben.

Eine gewisse Ambivalenz gegenüber der Person und dem Einfluss des Initiators Ohsawa kommt auch in einem Gespräch zum Ausdruck, das ich mit Pierre Gevaert, dem Gründer und vormaligen Direktor der Firma Lima führen konnte. Ich gebe das Gespräch zwar nicht vollständig wieder, aber doch soweit, als nötig ist, um den Zusammenhang nicht zu zerreißen.

'... ich habe einige der 'Lima-Nieuws' gelesen. Aber was mir dabei aufgefallen ist, ehrlich gesagt, ich finde den Stil irgendwie sehr pragmatisch, irgendwie unpersönlich, indirekt, kalt, ich spüre nicht die Anteilnahme, das Herz ...'

'Tja, früher habe ich die Lima-Nieuws selbst geschrieben. Da war der Stil auch anders. Da kam die Anteilnahme zum Ausdruck. Das war direkter. Aber jetzt habe ich diese Aufgabe an Techniker weitergegeben. Jetzt ist das anders.'

'Ich muss allerdings sagen, dass ich dieses Herz, diese Offenheit bei Ohsawa auch nicht verspüre ...'

'Tja ...'

'Das war sicherlich ein grosser Mann. Das muss man sicherlich würdigen. Aber meinem Eindruck nach hat er den Ost-West-Gegensatz nicht zu überbrücken verstanden, braucht man ja auch nicht zu verlangen, aber ...'

Pierre scheint zu begreifen, denkt selbst auch mit, wehrt den Gedanken nicht ab, erinnert sich ...

'Ja, und dann ist für mich auch sein Verhältnis zur Frauenproblematik sehr zweifelhaft. In diesem Zusammenhang glaube ich sogar, dass er die Lehre von yin und yang missbraucht hat ... das ist natürlich verrückt, wenn ich mir erlaube, sowas zu sagen. Wer bin ich! Aber ... ich habe diesen Eindruck. Ohsawa schreibt an einer Stelle wörtlich, dass yang Leben, Gesundheit, Kraft und Freude beinhaltet, und yin dagegen Krankheit und Tod darstellen.'

'Also wenn Ohsawa das tatsächlich geschrieben hat, dann war er darin ebenso dualistisch, kartesisch wie wir ... tja, Ohsawa war eine paradoxe Persönlichkeit. Er wurde gefoltert, er hat enorm viel gelitten und durchgemacht. Dass dabei so eine Haltung gegenüber Menschen entsteht ...'

(er spricht den Satz nicht zu Ende, aber ich spüre, es

geht um Härte, Mitleidlosigkeit). Pierre fährt fort:

'Tja, Ohsawa war ein Samurai. Und die Frau, ja, die Frau ...'

mir ist als hörte ich den unausgesprochenen Satz: sie ist ein Nichts. Aber Pierre fährt fort:

'Das ist eine Göttin. Fern, unerreichbar. Sie ist am Blumenstecken.'

(er beschwört mich)

'Sie dürfen darüber nicht urteilen. Ich tue es auch nicht. ... Die japanischen Frauen sind sehr yin, die japanischen Männer sehr yang. Je grösser der Unterschied zwischen den beiden Geschlechtern ist, desto besser.'

(Ich trete blitzschnell in diese Vorstellung von den sehr yinnigen, japanischen Frauen ein. Eine sehr grosse 'Schwäche', die aber gleichzeitig eine ungeheure Stärke ist. Grosse Anziehungskraft, vibrierendes Spannungsfeld zwischen Frau und Mann. Der Mann ist präsent, Frau kann sich entspannen ... die Vorstellung gefällt mir, es gefällt mir, wie Pierre sie ausspricht. Ich nehme ihn als Mann wahr. Fühle, er ist präsent. Er hat eine dichte Ausstrahlung. Ich kann mich entspannen und in dieses erleichterte Lachen fallen ...)

Pierre fährt fort:

'Und bei uns hier ist schon fast kein Unterschied mehr zwischen Männern und Frauen.'

'Ja, ja. Für mich ist das auch nicht leicht, hier so zu agieren, diese wissenschaftliche Arbeit zu machen. Ich würde mich oft auch lieber zurückziehen, ein vegetatives Leben leben ... diese Spaltung zwischen Beruf und Frauenrolle. Rollenkonflikte, das ist nicht leicht für Frauen!'

'Ja, ich glaube es, ich glaube es. Aber alles ist pervers in dieser Zeit. Alles! Ist das denn Realität, wie wir jetzt leben?'

Er hält einen Bleistift senkrecht über den Tisch, lässt ihn langsam ins Kippen kommen ...

'Das ist die pure Utopie! Der Boden wird kaputtgemacht! Das ist eine Katastrophe! Generationen werden nach uns dafür büssen müssen! Das kann tausende von Jahren dauern, bis das wieder in Ordnung kommt. Die Frustration liegt im Boden!'

(Er wendet sich noch mit einem leichten Anflug von Missvergnügen gegen die Freudsche Theorie, nach der die Frustration in den libidinösen Beziehungen zwischen den Menschen wurzelt).

Ich lasse seine Darstellungen auf mich wirken und ergreife nun meinerseits das Wort:

'Ich höre jetzt gerade mehr ihrem Rhythmus zu als ihren Worten ...'

'Das ist natürlich sehr weiblich gedacht, aber ...'

'... und Sie geben mir das Gefühl eines ruhigen, gleichnässigen Optimismus ...'

'Ja, ich habe ein ungeheuer grosses Vertrauen in das Leben.'

(Er sagt es mit grosser Ruhe,)

'Es sind immer die Härten, die Zwänge, durch die man lernt. Aus dem Chaos findet man zu einem neuen Mittelpunkt, zum Herzen!'

(Er hat meine Rede vom Herzen aufgenommen und er spricht es mit gefühlvollem Nachdruck aus!)

'Ich habe sehr viel Hoffnung. Wir dachten manchmal, es sei schon vorbei. Aber was sich bei der Jugend tut, das ist viel grösser und schöner, als wir dachten. Plötzlich kommt wieder ein neues Wort auf, das zum Leitwort wir ... tendresse!'

(Er geht vom Flämischen in seine ursprüngliche Sprache, das Französische über: 'Zärtlichkeit'; 'tendresse'.)

Ich bin überrascht. Ich hätte diese Begrifflichkeit nicht bei dem Direktor einer biologischen Lebensmittelfirma erwartet. Und es sind auch nicht nur schöne, idealistische Worte. Es steckt auch eine dichte Gefühlssubstanz dahinten. Pierre ist nicht einer von den Männern, die ihre Energie in ausgedehnten Geisteskonstrukten verausgaben und dann eine körperlose, blutleere, desinteressierte Praxis leben, die die Wirklichkeit auf ein weltfernes Ideal hintrimmen wollen ... er ist als Mensch präsent. Ich bin etwas überrascht, denn aus dem Stil der Lima-Broschüren, der Art der philosophischen Zitate über Gesundheit und richtiges Leben, aus der Erzählung über die ethischen Unterweisungen des Gevaert-Vaters

hatte ich den Eindruck gewonnen, dass die Firma abgesehen von ihrer kommerziellen Seite auch versuchte, einen lehrhaften, moralisierenden und daher abgehobenen Einfluss auf das Publikum auszuüben: richtiges Leben, richtige Ernährung als moralische Forderung.

Und nun sass mir hier ein Mann gegenüber, der von 'Zärtlichkeit' sprach, der meine Fragen verstand, und der die Dinge, von denen er sprach, konkret erfahren hatte. Ich drückte etwas von meiner Überraschung aus. Und Pierre fuhr fort:

'Ja, das Ideal ist unmenschlich. Es kommt auf das Herz an. ... '

Ich versuche, zu begreifen, worauf wir beide hinauswollen, und wie wir in unserem Gedankenfluss auf einen Nenner kommen können ...

'Die Not in den Beziehungen zwischen Männern und Frauen, die Verwirrungen von Weiblichkeit und Männlichkeit auf der körperlichen, psychischen und sozialen Ebene ... das alles hat vielleicht doch seinen Sinn. Auch wenn wir nicht mehr in diesem japanischen Schema leben ... vielleicht steckt in dem Chaos ein Lernprozess, um auf eine neue Weise zu sich zu kommen, unabhängig von Geschlecht und Geschlechtsrollen.'

Und Pierre spielt wieder mit dem Bleistift:

'Wie lange dauert es noch bis dieser Bleistift ... ' und er lässt ihn langsam ins Kippen kommen, bis er immer schneller nach unten saust und schliesslich auf der Tischplatte aufprallt. Das gefällt mir. Ich muss herzlich lachen und sage:

'Die Anziehungskraft der Erde, nicht?'

Pierre lacht auch. Das Gespräch hat auch ihm Spass gemacht. Wir berühren noch einige andere Themen, kommen schliesslich zum Ende, ich bedanke mich, und er wünscht mir weiterhin gutes Gelingen.

Pierre Gevaert hatte meine Fragen zur Geschlechterproblematik in der gegenwärtigen Gesellschaft einerseits kulturphysiologisch beantwortet, indem er auf die stark gegensätzliche, körperliche und soziale Dynamik bei ja-

panischen Männern und Frauen hinwies. Obwohl ich diese Vorstellung nicht ablehnte und sie immanent auch schön finden konnte, wollte ich doch andererseits nicht den Gedanken fallenlassen, dass die selbstständige Unternehmungslust von Frauen in unserer Gesellschaft, die Bestrebungen einer geistigen und ökonomischen Unabhängigkeit zu erlangen, die Versuche, ein neues Frauenbewusstsein zu bilden, eine historisch notwendige und sinnvolle Entwicklung darstellen ... auch wenn dadurch eine gewisse naive Harmonie verloren geht, wenn dadurch quälende Rollenkonflikte und schmerzhaftes Frustrationen entstehen.

Pierre Gevaert dagegen hatte diese Erscheinungen in das generelle Chaos eingeordnet, das durch die Zerstörung des Bodens und die dadurch entstehende physische, psychische und mentale Degeneration zustande kommt. Dabei bleibt aber die Frage offen, woher denn diese Zerstörung kommt, wie es möglich ist, dass Menschen die Natur bis zu deren Erschöpfung funktionalisieren und ihre Produktionspläne ohne Rücksicht auf die Kapazität der Natur gegen sie durchsetzen. (Sei es in der Landwirtschaft oder in der industriellen Produktion). Und ob nicht diese Struktur der Zerstörung Hand in Hand geht mit der Ächtung des Ruhigen, Sanften, Passiven in unserer Kultur.

Ausführung dieser Gedanken würde an dieser Stelle zu weit führen. Es soll nur festgehalten werden, dass die Gründung der Firma Lima durch die Verschmelzung zweier Elemente entstand: der ethisch/philanthropischen Einstellung einer Unternehmerfamilie, die sich in einer politischen Anti-Kriegsbewegung, naturschützerischen Bestrebungen und einer Ausrichtung auf naturgemässen Ackerbau äusserte ... und der fernöstlichen Ernährungstheorie, die einen kausalen Zusammenhang zwischen der Qualität der Nahrung und der Wohlfahrt einer Gesellschaft herstellt.

Wie bereits angedeutet wurde, sind in beiden Elementen paternalistische Züge enthalten. Darauf soll später noch näher eingegangen werden.

Das Auftreten Ohsawas hatte Enthusiasmus und Optimismus erzeugt. Man begann, Grundnahrungsmittel an interessierte Nachbarn und Freunde weiterzureichen. Die Nachfrage stieg. Die vitalisierende Wirkung dieser einfachen Diät, die vor allem auf Getreide und Hülsenfrüchten basierte, blieb nicht unbeobachtet. Und als die Familie Gevaert schliesslich beschloss, beim Verkauf der Lebensmittel auch eine Gewinnmarge miteinzubeziehen, war die Firma 'virtuell' geboren, schreibt Pierre Gevaert in einem Geleitwort zum Tag der offenen Tür, den Lima im Juni 1980 veranstaltete. An dieser Stelle betont er auch den nicht-kommerziellen Charakter der Firma: 'Halten Sie es für möglich, dass eine Fabrik (also ein kommerzielles Unternehmen) wirklich idealistisch arbeiten kann?' und er verkehrt diese Frage geschickt in ihr dialektisches Gegenteil: 'Wir sind vielmehr der Ansicht, dass jede Form von Handel im Dienste des Lebens stehen sollte. Bei Lima ist das Geldverdienen nicht das Ziel, sondern nur das Mittel, die ökologischen Aktivitäten durchzuführen.' Deshalb brauche man auch keine Folgen einer unbeschränkten, kommerziellen Expansion dieser Firma zu befürchten. Aber Expansion hat stattgefunden: Ich fragte die ersten beiden Arbeiter der Firma, Claudine und ihren Ehemann Alphonse, wie sie damals, vor zwanzig Jahren gearbeitet hätten. Claudine, eine lebhafteste, aktive Frau, die ich zwischen 40 und 50 schätze, zeigt auf das Villengrundstück auf der anderen Seite des Weges:

'Da drüben! Sehen Sie, da stand früher ein Schuppen

Es war kalt und windig, drei Pullover genügten da nicht. Da mussten wir das Getreide noch mit Löffeln in die Säckchen abfüllen. Es musste schwer gearbeitet werden. Und das Salz wurde da auch getrocknet. Und das Sesam für die Sesampaste, das wurde noch in der Küche bei Herrn und Frau Gevaert geröstet und natürlich von Hand durch die Sesampresse gequetscht.'

'Und in derselben Küche hat dann auch wohl Pierres Frau gekocht?'

'Ja, Annette Gevaert ...'

'Man hört immer so wenig von den Frauen, die da beteiligt waren. Erzählen Sie doch von Annette Gevaert!'

Claudine bestätigt meine Feststellung mit ernstem Nachdruck:

'Ja, und dabei haben die Frauen viel, sehr viel für die Firma geleistet!'

Über Annette Gevaert erfahre ich, dass sie eine sehr vitale, lebhaftete Frau gewesen sei, Tochter des Gerichtspräsidenten von Gent, also auch aus gehobenem Milieu, aber immer lustig, immer kontaktfreudig ...

'Also, sie amüsierte sich gern. Sie ist gerne ausgegangen. Sie hat schon makrobiotisch gekocht. Richtig streng und gut. Aber ... neben dem Herd lag dann doch öfter mal ein Stückchen Schokolade. Sie hat sich gern amüsiert.'

'Und Pierre Gevaert?'

'Ja, man hat schon gemerkt, dass er die Handarbeit nicht so gewöhnt war. Es ging alles ein bisschen langsamer bei ihm. Er hat immer gestaunt, wie schnell wir das machen. Er hat immer gesagt, so schnell wie wir könnte er das gar nicht. Manchmal war er auch ziemlich in Gedanken. Aber Annette, die hat ihn dann schon angestachelt: jetzt mal ein bisschen mehr Dampf drauf, Pierre! Aber Pierre war immer sehr anerkennend zu uns. Er hat immer gesagt, dass er ohne uns die ganze Firma nicht hätte aufbauen können. Wir waren ja immer zur Stelle. Es wurde viel gearbeitet ... Pierre hat dann mehr das Geschäftliche übernommen.'

'Wie kam es überhaupt, dass Sie in der Firma eingestellt wurden?'

'Ja, ich habe damals als Putzfrau bei Gevaerts gearbeitet. Vorher hatte ich noch einen anderen Beruf. Dann hat mich Frau Gevaert eines Tages gefragt, ob ich nicht Lust hätte, in der neugegründeten Firma mitzuarbeiten. Sie haben es mit erklärt, und das hat

mir gefallen. Da habe ich 'ja' gesagt. Und als sie dann noch einen Fahrer gebraucht haben, haben sie nach meinem Mann gefragt.'

Alphonse, der schweigend zugehört hatte, fährt fort:

'Ich arbeitete damals in einer Maschinenfabrik. Ich habe dort gern gearbeitet, und ich hatte auch eine gute Beziehung zum Chef. Er hätte mich gerne behalten. Er sagte auch, ich könne immer wiederkommen. Aber ich habe dann bei Lima angefangen ... '

'Haben Sie auch die makrobiotische Ernährungsweise mitgemacht?'

'Ja, absolut!'

betont Claudine mit einiger Überzeugung. Sie wurde durch diese Diät von einer hartnäckigen Allergie befreit.

'Wir haben viel gearbeitet. Den ganzen Tag lang ging das. Und wenn die Arbeit in der Firma vorbei war, dann bin ich noch nach Gent reingefahren und habe im 'Sesam' - das war das erste Naturkostrestaurant in Gent - gearbeitet. Ja, ich war immer am Laufen und am Machen. Und es hat Spass gemacht, ich habe viel gearbeitet und immer gesungen. Immer im Laufschritt von einem Platz zum anderen.'

Und ihr Mann fällt ein:

'Ich habe damals einige Zeit lang nur braunen Reis mit etwas Gomasio (Sesamsalz) gegessen. Und dann erst nach einigen Tagen, ein ganz kleinwenig Flüssigkeit ... und ich sage Ihnen, ich war leicht wie eine Feder. Ich habe doch die schweren Zentnersäcke geschleppt. Aber das war leicht für mich, obwohl ich nicht der Stärkste bin. Ich war leicht wie eine Feder. Ich hätte meine eigene Körpergrösse überspringen können. (er lacht verschmitzt, denn er ist nicht sehr gross) ... und Schlaf habe ich auch nicht viel gebraucht. Nur fünf Stunden täglich.'

Beide loben die Japaner, die beim Aufbau der Firma mitgeholfen. Sie sprechen sich auch sehr positiv über Ohsawa aus. Sie seien alle immer sehr freundlich gewesen. Überhaupt, und das höre ich auch von anderen Mitarbeitern, sei die Atmosphäre in der ersten Zeit, sogar in den ersten 10 bis 12 Jahren sehr gut gewesen. Man war durchgängig von der Idee der guten vollwertigen Ernährung überzeugt und begeistert, und etliche Mitarbeiter setzten sich weitaus mehr für die Firma ein, als ihre Arbeits-

definition es eigentlich erfordert hätte. Man arbeitete für eine gute Sache, das geistige Klima war anregend und abwechslungsreich.

'Und wie ist es jetzt?'

frage ich Claudine.

'Die Firma ist ungeheuer gewachsen. Das ist ja eigentlich gut. Denn auf diese Weise wird auch mehr für die gute Ernährung getan. Aber es ist jetzt auch anonymer geworden. Es ist nicht mehr so wie früher. Jetzt wird alles maschinell gemacht.'

In der Rösterei ist es heiss.

Aus dem Rohr, das aus der Decke kommt, rieseln fertige Getreideflocken auf ein Förderband, das sich unter ständigen leichten Erschütterungen langsam weiterbewegt. Über diesem Förderband sind Heizschlangen mit Infrarotstrahlung angebracht, die ihre Hitze kontinuierlich nach unten abgeben. Auf diese Weise werden sämtliche Getreideflocken geröstet. Am Ende des Förderbandes fallen sie in einen Behälter und werden durch ein Rohr in einen der Silos transportiert, um später für eine Muesli-Mischung verwendet zu werden.

'Im Sommer ist es hier entsetzlich heiss. Eine stikige Luft, man kann kaum atmen. Da haben wir dann doch einmal die Fensterscheiben rausgenommen. Das haben sie dann doch erlaubt.'

Wir müssen schreien, um uns zu verständigen. Denn das ständige Rattern der Röstmaschinen, das Dröhnen der Kaffeemaschine, der Motorenlärm, der eine kreisförmige Röstmaschine für Bohnen und ganze Gerstenkörner in Gang hält, bildet eine unaufhörliche Geräuschwelle.

Claudine wirkt müde.

'Das ist nicht mehr so wie früher. Nicht mehr so abwechslungsreich. Es ist immer dasselbe!'

etwas leiser fährt sie fort:

'Und der neue Chef spricht uns keine Anerkennung aus. Er ist nicht wie Pierre Gevaert.'

'Essen Sie denn noch makrobiotisch?'

frage ich sie.

'Nein. Wir essen Fleisch.'

erwidert sie und blickt mir in die Augen.

'Wir essen auch andere tierische Produkte, manchmal auch Weissbrot.'

Sie läuft eilig zu einer der Maschinen, stellt sie ab und setzt eine andere in Gang. Sie kommt zu mir zurück:

'Wir haben früher mehr gearbeitet. Und trotzdem sind wir jetzt eher müde. Wissen Sie, eigentlich ist es ein Widerspruch. WIR MACHEN UNS HIER KAPUTT, DAMIT DIE ANDEREN LEBEN KÖNNEN, damit die anderen gesunde Nahrungsmittel bekommen.'

'Vielleicht wird es wieder eine Veränderung zum Besseren geben?'

schlage ich vor.

'Nein, es wird eher schlechter. Je mehr die Firma expandiert, desto schlechter wird es.'

Sie zeigt auf die Tahinmaschine ('Tahin' ist eine ölige Paste aus gepressten Sesamkörnern):

'Das haben wir früher mit einer Handquetsche gemacht.' Jetzt verläuft der Herstellungsprozess für diese Sesampaste anders: die Sesamsäcke werden in einen Trichter entleert, gelangen von da auf das Röstförderband, werden dann im Rohr zur Kühlung vertikal nach oben befördert, um dann wieder nach unten in eine elektrisch angetriebene Quetschmaschine zu fallen und von da aus über ein weiteres Förderband in eine Mischmaschine zu geraten. Von oben kommt dann aus einer Düse ein zähflüssiger Strahl bereits fertig gekauften Tahins noch hinzu und das ganze wird dann kräftig vermischt und gelangt durch eine Rohrleitung in die Abfüllabteilung, wo es in Gläser eingelassen wird, die dann festverschraubt in Paketen in der Lagerhalle aufgestapelt werden. Die Mischmaschine ist eigentlich ein Fleischwolf, den Lima für ihre Zwecke umfunktioniert hat. Ich kletterte ein Treppchen hoch, um die kreisenden Gewinde von oben zu sehen ... da lächelt mir ein Arbeiter von unten listig zu: 'Fallen Sie nur nicht hinein,

•

sonst gibt's morgen Menschenfleisch. 'Welch ein makabrer Scherz in dieser Firma, die im Dienste des Lebens produziert.

Der Übergang von der Manufaktur zur Massenproduktion, den Claudine so plastisch zu schildern wusste, spielte sich, ökonomisch gesehen, folgendermassen ab:

Bereits im Jahre 1957 hatten die Firmengründer einen kleinen Naturkostladen ('Sesam') in Gent eröffnet, und 1959 wurde unter Anleitung japanischer Freunde mit der Miso- und Tamari-Produktion begonnen ('Soyapaste' und 'Soyasauce'), aber die formelle Gründung der Firma erfolgte erst im Jahre 1960.

Unserer Erziehung nach sind wir natürlich keine echten Geschäftsleute, und deshalb wurde Lima zu Anfang auch nicht als kommerzielles Unternehmen eingerichtet. (Pierre Gevaert in einem Interview, East-West-Journal, August 1976).

Die ersten sieben Jahre erlitten sie denn auch beträchtliche Verluste, hatten kaum jemals Geld im Haus, und der ganze erwirtschaftete Überschuss wurde für Informationsmaterial zur Idee einer Weltregierung und ökologischen Fragestellungen ausgegeben. Der Vater, so berichtet Pierre Gevaert in dem obenstehenden Interview, sei zwar ein reicher Mann gewesen, habe aber zunächst sein Kapital nicht für die Firma zur Verfügung gestellt. Erst, als um 1967 weitere Investitionen notwendig wurden, und man sich an Personen wandte, die durch die makrobiotische Diät geheilt worden waren, steuerte auch der Vater Geld bei. Von den mittlerweile 35 Aktionären sah zunächst keiner auch nur einen Pfennig vom Profit, und dennoch habe sich keiner beklagt, erzählt Pierre. Erst ab 1969 konnten sie am Gewinn teilhaben. In dieser Zeit erfolgte dann auf Anraten eines der Teilhaber eine 20%ige Preiserhöhung,

die allerdings in dieser Höhe die einzige geblieben ist. Im Jahre 1973 betrug die Menge der umgesetzten Lebensmittel bereits 2 000 Tonnen (69 958 000 bfrs.), der weitere Verlauf war wie folgt:

1974	2250 Tonnen	59 022 000 bfrs.
1975	2380 "	96 162 000 "
1976	3000 "	119 892 000 "
1977	2900 "	137 677 000 "
1978	2970 "	197 572 000 "
1979	3200 "	180 770 000 "

Die Expansion des Umsatzes äusserte sich auch in Veränderungen im Mitarbeiterstab, in Veränderungen und Vergrösserungen des Maschinenparks und der Gebäude. Im Jahre 1974 zählte die Firma bereits 43 Mitarbeiter, 1979 waren es 50, 1981 dann 60 Personen. Zwischen 1974 und 1979 wurden vor allem Arbeiter bei der Getreideverarbeitung und in der Bäckerei angeworben, zwischen 1979 und 1981 wurde der Mitarbeiterstab der technischen Abteilung und des Kaderpersonals aufgestockt (was natürlich auf eine weitergehende Rationalisierung des Arbeitsprozesses im Sinne stärkerer Mechanisierung hindeutet). Was die Gebäulichkeiten anbelangt, so wurden zwischen 1969 und 1974 weitere Gebäudeteile angefügt, 1970 wurden neue Silogebäude in einer kleinen, nahegelegenen Ortschaft dazugekauft und durch den eigenen, technischen Dienst auf die speziellen Bedürfnisse der Firma hin umgebaut und modifiziert. Das Speichervolumen dieser Silos beträgt 1250 Tonnen. 1974 kam dann noch die 1200 m² grosse Lagerhalle dazu.

Um das Jahr 1973 vollzog sich ein Wechsel in der Leitung der Fabrik. Pierre Gevaert verlagerte seine Tätigkeit mehr nach Südfrankreich, wo er eine Tochterfirma 'Lima Andiran' gründete. Diese Firmengründung war insofern ratsam, als die vornehmlich kleinen Bauernhöfe im Süden

Frankreichs oftmals keine eigenen Lagerkapazitäten haben und der Abtransport in die Silos der Fabrik in Belgien mitunter organisatorische Schwierigkeiten mit sich bringt. Der Betrieb ist klein, es arbeiten dort nur 12 Personen, und die Arbeitsprozesse sind sehr streng an ökologischen Gesichtspunkten orientiert. So wird zum Beispiel mit direkter Wasserkraft, und nicht mit Elektrizität gearbeitet. Lima-Andiran ist ein kleiner ökologischer Modellbetrieb, während die belgische Mutterfirma ihre Arbeitsprozesse mehr und mehr rationalisiert. Diese Tendenz setzte verstärkt ein, als 1973 der neue Direktor, Roger van Meulen die Leitung der Firma übernahm. Zwar wurden die Produktionsprozesse im wesentlichen nicht verändert, die Funktionen waren also bereits festgelegt, und ein Maschinenpark bestand schon. Aber der Ablauf wurde straffer organisiert und die Kapazitäten wurden erhöht. Dies bezieht sich auf die Röstanlage, die Tahinmaschine, die Mühlen, die Entladungseinrichtungen für Getreidelieferungen und neue Abfüllanlagen für Flaschen und Gläser. Roger war für diese Massnahmen äusserst qualifiziert: als technischer Ingenieur für Getreideverarbeitung hatte er sich eine überragende Kenntnis aller technischen Einzelheiten dieser Branche auch in Hinblick auf deren kostensparenden Einsatz, erworben, er kannte sich auch im Getreidehandel aus, sowohl was die ökonomische Seite betraf wie auch die Qualität der angebotenen Produkte.

Auf meine Frage nach den Vorteilen grösserer Produktionseinheiten antwortete er, dass ein Betrieb eben um so rentabler arbeiten könne, je grössere Mengen er produzieren könne. Mit entsprechend stark automatisierten Maschinen könne man die Lohnkosten senken, und eine grössere Kapazität der Maschinen bringe automatisch eine relative Verringerung der Lohnkosten mit sich. Oft könne man mit teureren, raffinierteren Maschinen auch qualitäts-

mässig besser arbeiten. Als Beispiel nannte er eine Sortiermaschine, die den vom Verbraucher gewünschten Nackthafer präzise von dem normalen Hafer säubert, der auf den Feldern dazwischen wächst. Man müsse jedoch darum bemüht sein, ein Gleichgewicht zwischen der Höhe der Investitionen und der erzielten Qualität zu erreichen (er betont, dass er über technische Qualität, nicht über biologische Qualität spricht).

Die nötigen Investitionen wurden einerseits über den Verkauf der Produkte finanziert, aber auch über den Verkauf von Grund und Boden (das Grundstück, in dem die Fabrik liegt, umfasste beispielsweise zu Anfang noch 32 ha, jetzt ist es auf 5 ha geschrumpft), und ansonsten wie üblich mit Bankkrediten.

Die Firma, die 1960 als 'persoonlijke vennootschap met beperkte aansprakelijkheid' (= GmbH.) gegründet wurde, wurde im Jahre 1981 in eine nv ('naamloze vennootschap' = Publikumsaktiengesellschaft) umgewandelt und erlebte darauf eine sukzessive Kapitalerhöhung um 15 000 000, 6 000 000, 6 000 000 bfrs., so dass der gegenwärtige Stand, Frühjahr 1982, nun bei 106 000 000 bfrs. liegt. 51% des Kapitals und damit das Beschlussrecht gehören damit nach wie vor der Familie Gevaert.

Eine Schlange von 120 Lastwagen mit einer Fassungskraft von je 25 Tonnen - das entspricht in etwa dem gegenwärtigen Jahresumsatz der Firma. Um die 3 000 Tonnen pro Monat. 3 000 Tonnen biologischer Lebensmittel: sauber verlesene Getreidekörner und Hülsenfrüchte, schonend gemahlenes Mehl ...

3 000 Tonnen pro Jahr, 250 Tonnen pro Monat, um die dreizehn Tonnen pro Tag ... verglichen mit dem Umsatz grosser, konventioneller Getreidefirmen ist das nichts: bei der Viehfutterfabrik des belgischen Bauernverbandes sind es 800 Tonnen pro Tag, die durch glühend heisse Metallmühlen gejagt werden.

Aber gegenüber jener Zeit, als man den Reis noch mit 'lepelkes' (Löffeln, Kellen) in die Papiertüten goss, stellt dies doch eine enorme Steigerung dar. Und diese Steigerung im Volumen lässt sich nur mit industriellen Methoden bewältigen. Mit spezieller Erlaubnis des Direktors Roger VanMeulen konnte ich mich in den Fabrikräumen aufhalten und den physischen Produktionsprozess beobachten ... Menschen und Maschinen.

Die Silos, in denen das eingebrachte Getreide gelagert wird, sind aus grauem Stahlblech. Sie sind in einer Reihe angeordnet, und wenn man an ihnen hinaufblickt, verschwinden sie über der Decke des ersten Obergeschosses. Wenn das Getreide vom Lastwagen entladen wird und durch einen Gitterrost unter die Erdoberfläche fällt, wird es zuallererst in einen der Silos befördert. Dies geschieht in Rohren, wo das Korn vermittlels rotierender Turbinenheber bis auf die ganze Höhe der Silos gehoben wird, um dann von oben in die Silos zu rieseln.

In diesem dreistöckigen Silotrakt steht eine voluminöse, rote Maschine, deren Motor einen ohrenbetäubenden Summton von sich gibt, der 'golfetto'. Alles Getreide, das zur Verarbeitung in die Fabrik kommt, wird dort vorge säubert. Vermittels rüttelnder Siebe im Inneren dieses Geräts wird die Spreu vom Korn getrennt, die leichten Bestandteile werden abgesaugt. Der grösste Unrat (leere Hülzen, Steinchen, Beimengsel anderer Getreidesorten, missratene Körnchen) bleibt zurück und wird in die Abfallbehälter geleitet. Man erhält das gewünschte Korn, allerdings noch in unregelmässiger Grössenzusammensetzung. Als nächstes wird entschieden, ob die Ladung auch den 'entoleter' passieren muss. Auf mechanische Weise und ohne chemische Hilfsmittel wird dort etwaiges Ungeziefer,

das sich im Getreide befindet, ausgeschaltet. Durch schnelle Drehung, also unter Anwendung des Zentrifugalprinzips werden die leichten Insekten gegen die Innenwand des Gerätes geschleudert und dann abgesaugt.

Ob es nötig ist, dieses Gerät in Gang zu setzen, hängt von dem Befund der Laborproben ab, die bei jeder Getreidelieferung automatisch entnommen werden. Nach diesem Vorgang wandert das Getreide wieder in den Silo zurück. Die weiteren Vorgänge sind verschieden, je nachdem, um welches Getreide es sich handelt, und welches Endprodukt dabei geplant ist.

Gerste, Hirse, Spelt und Hafer, die später als ganze Körner verkauft werden sollen, oder auch in die Flockenproduktion gehen, werden noch ein weiteres Mal durch den 'golfetto' gelassen, diesmal langsamer und gründlicher und mit anderen Sieben. Dann werden sie enthülst. Weizen, Roggen und Hülsenfrüchte, die später als ganzes Korn verkauft werden sollen, durchlaufen ebenfalls noch einmal den 'golfetto', um dann in zwei weiteren Maschinen, dem 'petkus' und einem sogenannten 'Trommeltrieur', noch ein weiteres Mal gesäubert und aussortiert zu werden. Etwas anders verläuft der Prozess bei Weizen und Roggen. Während Reis, Gerste, Hafer, Dinkel, Buchweizen eine feste Hülle besitzen (die Spreu), die auch trocken entfernt werden kann, klebt die äussere Hülle beim Roggen und Weizen fest am Korn und kann deshalb durch mechanische Verfahren nur schlecht abgelöst werden. Entweder es werden Teile des Korns beschädigt, oder es bleiben Teile der äusseren Hülle am Korn zurück. Deshalb wendet Lima das sogenannte Steinmetzverfahren an: es beruht auf der Erkenntnis, dass die äussere Hülle der beiden genannten Getreidesorten sich im Wasser vollsaugen wie ein Schwamm und in diesem Zustand dann leicht vom Korn abgestreift werden kann. Dieses Verfahren ist insofern wichtig, als dadurch der Schadstoffgehalt aus der Luft, der durch den biologischen Anbau nicht ausgeschaltet

werden kann, beträchtlich verringert wird. Allerdings ersetzt das Steinmetzverfahren natürlich nicht den biologischen Anbau, es ergänzt nur die biologischen Anbaumethoden. Das Korn wird also erst gewaschen und dann durch zwei Reibungstrommeln und eine Trockentrommel geschickt. Nach diesem Vorgang gelangt das Getreide wieder zurück in den Silo, um von dort entweder zur Flockenherstellung ausser Haus transportiert zu werden, oder gemahlen zu werden.

Die Mühle vermittelt einen etwas gemütlicheren Eindruck, als die Reinigungs- und Sortiermaschinen. Zwar wird auch sie von einem Elektromotor angetrieben, aber die massigen Mühlsteine drehen sich in einem geruhsamen Tempo um ihre Achse. Ein langsamer, gleichförmiger Rhythmus. Vier solcher Mühlsteinpaare sind an einer Wand nebeneinander aufgereiht, sie verschwinden fast völlig in einer mehlbestäubten Holzverschalung. Nur vorne siftet das Mehl in eine Querrinne und wird von da aus in einem Rohr durch die Wand in einen trichterförmigen Bottich im Nebenraum befördert. Dort sammelt sich das Mehl unten im Bottich und wird über eine vertikale Fördervorrichtung nach oben in einen kleinen Silo gebracht, um dort abzukühlen. Denn die Reibung des Mahlvorgangs erzeugt Hitze im Mehl. In diesem Silo fällt es dann nach unten und tritt aus einer breiten Kranöffnung aus, um in einen darunterstehenden Papiersack zu rieseln.

Diese Abfüllanlage wird von einem Arbeiter bedient, der das Gewicht der abgefüllten Säcke kontrollieren muss. Mit einer Kelle nimmt er Mehl weg oder gibt aus dem danebenstehenden Reservesack zu, schliesst dann mit einer merkwürdig wiegenden Bewegung den Sack, stellt ihn auf eine Hebevorrichtung, die ihn in Schulterhöhe bringt. Dann lädt er den Sack auf den Rücken und stapelt ihn auf einen recht ansehnlichen Haufen, der für die Bäckerei bestimmt ist.

Von diesem Stapellager geht das Mehl dann in die Bäckerei, wo sechs Bäcker in zwei Schichten tätig sind. Lima stellt grundsätzlich nur Brote ohne Hefe und sonstige Treibmittel her. Es wird ausschliesslich Sauerteig verwendet. Dieser Sauerteig steht mehrere Tage und Nächte in einem feuchtwarmen Nebenraum und wird dann der Teigmasse zugesetzt, die in bauchigen Bottichen mit einem stählernen Knetarm gemischt und geknetet wird. Der Teig wird dann in gleiche Stücke zerteilt und gelangt dann Stück für Stück in einzelne Plastiknetze, die zu je zwanzig an horizontalen Stangen angebracht sind. Etwa zehn dieser Stangen rotieren um eine fiktive parallel verlaufende Mittelachse, und im Verlaufe langsamer Rotation macht jeder Teigklumpen eine spiralförmige Wanderung um diese Mittelachse, indem er jeweils am Gipfel der Stangenrotation angekommen, in ein Säckchen der nächstniedrigen Stange überspringt, das gegenüber dem ersten Säckchen auch um eine Stelle verschoben ist. Diese ganze Anordnung ist von einem transparenten Gehäuse umgeben. Auf diese Weise wird die langwierige Handarbeit des Formens und Knetens der einzelnen Brote überflüssig gemacht. Dann gelangen die Teigklumpen in eine Art Serpentinenstrasse, und werden, während sie nach unten rollen, von allen Seiten gepresst, gedrückt, abgerundet, bis sie schliesslich als elastische Bälle unten herausrollen. Nun werden sie einer nach dem anderen auf lange Tische gelegt, wo sie unter einer Decke etwa drei Stunden ruhen dürfen. Dann kommt der Backvorgang. Bis vor kurzem war Lima noch stolz sagen zu können, dass ihre Brote in der Hitze des Holzofenfeuers gebacken wurden. Die gemauerten Backöfen mit den vom Rauch geschwärzten Schwungtüren sind noch zu sehen, auf dem Hof lagen noch Stapel von schwerem Brennholz. Aber zur gleichen Zeit wurden schon neue Gasöfen eingerichtet. Gas liefert eine gleichbleibendere Hitze und ist billiger als Brennholz, so dass diese neue Investition ein sicheres Mittel ist, um Kosten zu sparen.

Aber das atmosphärische Flair des Holzfeuers ist dahin.

Sobald grosse Getreidemengen vom Erzeuger zum Verbraucher wandern, ergibt sich das Problem der Lagerung. Das Korn ist von Nagetieren, Insekten, Käfern, Schimmelpilzen, Bakterien und Fäulnisprozessen bedroht. Die Konsequenz der konventionell arbeitenden Betriebe ist prompt und logisch: sie bekämpfen die Plagen mit den entsprechenden, wirksamen Gegenmitteln: zur Mottenbekämpfung und zur Herabsetzung der Keimfähigkeit etwa wird das Korn mit Nikotindämpfen beatmet, zur Konservierung des Getreides werden auch DDT und die sogenannten Hexapreparate sowie Blausäure verwendet. Auch die Raffinierung des vollen Korns, das heisst, die Entfernung von Keim und Kleie erfolgte ursprünglich auch aus Gründen der langfristigen Lagerung. Der Keim wurde für ein Ranzigwerden des Getreides verantwortlich gemacht. Die Stärke, die nach seiner Entfernung hauptsächlich zurückblieb, konnte über lange Zeiträume hinweg gelagert werden. Bei der Verpackung werden diesen Körnern schliesslich auch noch Insektizide zugefügt, so dass die Haltbarkeit noch gesteigert wird. Aber die Qualität des Korns ist gesundheitlich bedenklich geworden.

Für eine biologisch arbeitende Firma wie Lima sind die Lagerungsprobleme eher noch grösser als für den konventionellen Getreidehandel. Dort kann man zu jeder beliebigen Zeit des Jahres jedes beliebige Getreide auf dem Weltmarkt einkaufen oder absetzen. Da diese Möglichkeit beim biologischen Getreide nicht vorhanden ist, - einfach wegen der Beschränktheit des Marktes - ist auch die Rotation des Getreides geringer, d.h. es muss mit längeren Lagerungszeiten gerechnet werden. Aber eine biologisch arbeitende Firma löst diese Lagerprobleme durch andere Methoden, die die Qualität des Korns nicht beeinträchtigen. So wird das Getreide zum Beispiel re-

gelmässig von einem Silo in den anderen umgeladen, damit eine Belüftung erfolgen kann. Der Atmungs Vorgang geht beim Getreide auch noch nach der Ernte weiter. Dabei entsteht eine beachtliche Hitze, die zu chemischen Veränderungen im Korn führen kann und auch bakteriellen Befall begünstigt. Deshalb muss also auch eine beständige Erhitzungskontrolle stattfinden. Insekten werden nicht durch chemische Mittel, sondern mechanisch (zentrifugieren oder absaugen) ausgeschaltet. Im Gegensatz zu der Praxis des Raffinierens und Polierens, bleibt das Korn bei biologischen Firmen wie Lima auch im Ganzen erhalten. Auch, was den Mahlvorgang betrifft, bestehen deutliche Unterschiede: während Lima mit langsam drehenden Steinmühlen arbeitet, die den Oxydations- und Erhitzungsgrad des Getreides gering halten, wird das Korn in den konventionell arbeitenden Müllereien bei Höchstgeschwindigkeit durch Zylinder- und Hammermühlen aus Metall hindurchgejagt, so dass es sich fast brennend heiss anfühlt. Darüber hinaus wird es dann noch gebleicht und mit synthetischen Fetten, Emulgatoren, Antischimmelmitteln und tensioaktiven Stoffen versetzt.

Und während in konventionellen Grossbäckereien oft Treibmittel verwendet werden, die den Teig schon nach zwanzig Minuten hochgehen lassen, was für die optimale Ausnützung der Produktionskapazitäten natürlich vorteilhaft ist, beschränkt sich Lima auf den empfindlicheren, schwieriger herzustellenden Sauerteig.

Trotz der industriellen Produktionsweise, trotz Rationalisierung und 'Modernisierung' ist der Unterschied beträchtlich. Man kann also nicht sagen, dass die industrielle Massenproduktion per se im Widerspruch zu einer schonenden Verarbeitung biologischer Lebensmittel steht.

Die Frage ist vielmehr: was bewirkt dieser industrielle Produktionsprozess bei den Menschen, die ihm Tag für Tag ausgesetzt sind?

Am 'petkus', jener schweren, ratternden und rüttelnden, deutschen Maschine steht ein alter Arbeiter, rundlich, mit weissen, schütterten Haaren und blaurot angelaufenem Gesicht. Er schaut mich von der Seite an, abwartend, passiv, unspezifisch freundlich, er weiss nicht recht, was er mit mir anfangen soll, beobachtet mich, möchte vielleicht etwas sagen, sagt nichts. Aber was sollte er auch sagen, die Maschine ist ohnehin so laut, dass einem die Lust aufs Sprechen vergeht. Ein weiterer Arbeiter, der den Entladevorgang überwacht und u.a. für die grosse, rote, italienische Maschine mit dem unbezwinglichen, ohrenbetäubenden Summton zuständig ist, spricht sich sehr lobend über seine Arbeit aus. Sie sei sehr vielseitig und mache ihm Spass. Als ich ihn nach der Arbeitsweise verschiedener Maschinen frage, nimmt er mich bereitwillig in die zweite Etage mit und führt mir die Enthülsanlagen vor. Er wartet, bis ich das Prinzip der einen Maschine begriffen habe, und verweist mich dann gleich auf die nächststehende. Er bewegt sich viel in der Fabrik, ist nicht fest an eine Maschine gebunden. Eine kräftige und lebhaftige Gestalt.

In der bereits erwähnten Rösterei ist ausser Alphonse und Claudine auch noch ein dritter Arbeiter tätig. Er ist erst knapp über 20, wurde vor fünf Jahren noch von Pierre Gevaert selbst angestellt und arbeitet seither in dieser Abteilung. Seine Tätigkeit ist noch am manufakturähnlichsten: er röstet Getreidekaffees, Klettenwurzelkaffee, Löwenwurzelkaffee und treibt sie dann durch eine grosse, alte Kaffeemühle. Er röstet auch Soyabohnen, die später in den Steinmühlen zu Mehl gerieben werden und stellt ferner ein nahrhaftes und wohlschmecken-

des Mehl her, das als Brei an Kleinkinder gegeben werden kann. Dazu muss er verschiedene Getreide und Bohnen kochen und dann auf eigens angefertigten Gittern in einem Trockenraum wieder dörren und schliesslich zermahlen und vermengen. Das Kaffeegemisch, das gerade aus der unteren Öffnung der Kaffeemühle austritt, verströmt einen würzig, anmutigen Duft im ganzen Raum. Als ich zu ihm trete und ihn anspreche, stellt er die Maschine ab und wendet sich mir zu. Ich bin erstaunt.

'Darfst du denn die Maschine einfach so abstellen ...?'

'Ja, das ist eigentlich auch das Gute an dieser Arbeit. Wir kriegen nur gesagt, wieviel wir produzieren müssen, und wann es fertig sein muss. Aber dann können wir uns die Arbeit so einteilen, wie wir wollen.'

'Du hast eigentlich die schönste Arbeit in der Fabrik ...'

Er antwortet etwas müde und resigniert:

'Ja, aber wenn du das Tag für Tag, Monat für Monat, Jahr für Jahr machst... Alphonse, der da oben an der Mueslimischanlage steht, der macht das jetzt auch schon 20 Jahre.'

(Er lächelt traurig.)

'Wenn du dann abends nach Hause kommt, hörst du erst mal noch gar nichts. Bist taub von all dem Getöse, das hier ist ... es ist unheimlich laut hier!'

Er schaut mich mutlos und fragend an, als erwarte er etwas von mir.

Er ist ein sensibler, freundlicher Junge. Das Anti-Atom-Plakat, das an der hinteren Wand hängt, stammt von ihm. Ich spüre, es geht ihm nicht gut. Was soll ich ihm denn antworten?

'Wie ernährst du dich denn?'

frage ich.

'Früher habe ich makrobiotisch gelebt. Aber dann konnte ich es nicht mehr. Ich esse jetzt auch Fleisch. Das geht nicht anders bei der Arbeit.'

Ich sehe die Schatten unter seinen Augen. Soll ich ihm sagen, er solle etwas für seine Nieren tun, vielleicht das Fleisch weglassen. Wenn die Nieren besser sind, so

ist auch die Lärmempfindlichkeit etwas verringert, glaube ich aus eigener Erfahrung zu wissen. Und doch erscheint es mir zynisch, ein Tropfen auf dem heißen Stein, eine individuelle Lösung für ein gesellschaftliches Problem. Ich habe ja gar nicht seine Erfahrungen, weiss nicht, was es heisst, tagaus, tagein diesem Lärm ausgesetzt zu sein. Ich sage es trotzdem. Aber das steigert nur seine Hilflosigkeit:

'Das ist doch eigentlich ein WIDERSPRUCH, FABRIKARBEIT und NATÜRLICHE ERNÄHRUNG.'

Und er fragt sich, ob Lima denn das Recht habe, natürliche Ernährung zu propagieren, wenn sie doch andererseits so industriell arbeite ...

'Ja, man darf das Engagement für die natürliche Ernährung eben nicht der Firma überlassen. Das ist eigentlich die Sache der einzelnen Leute selbst ...'

erwidere ich. Seine Hilflosigkeit wächst eher noch ...

'Man müsste zu kleineren Produktionseinheiten kommen, oder am besten selbst anbauen, '

schlage ich vor. Sowas stellt er sich auch vor. Selbst anbauen. Vielleicht im Ausland, irgendwo im Süden.

'Aber dazu muss man erst Land haben ...'

Er lächelt mich an, setzt die Maschine wieder in Gang und nimmt etwas zögernd und geduldig die Arbeit wieder auf.

Claudine befreit mich aus meiner Verlegenheit, indem sie mir eine Tasse Kürbissuppe anbietet, die sie gekocht hat. Es ist Mittagszeit und einige der Arbeiter aus dem Lager kommen und setzen sich an den Tisch. Achtlos stürzen sie die Suppe in sich hinein, werfen noch einen Blick in die Zeitung, kauen ein Stück Weissbrot dazu und sind bald wieder verschwunden. Als ich hinterher um eine Ecke im Fabrikgebäude biege, sitzen einige der Lagerarbeiter auf dem Boden bei den Mehlsäcken und verspeisen ihre mitgebrachten Brote mit Wurst- und Käsebelag.

Während also Lima öffentlich natürliche, vollwertige und pflanzliche Ernährung propagiert, essen die Arbeiter

Wurst, Käse und Weissbrot. Ist also Makrobiotik oder natürliche Ernährung mit dem industriellen Produktionsprozess unvereinbar? Es scheint so, wenn man sieht, dass die strengen Makrobioten, die sich an ihre Getreide-Gemüse-Hülsenfrüchte-Diät halten, vor allem im ersten Stock des Bürogebäudes sitzen. Der Braintrust der Firma sozusagen. Unter dem Arbeitspersonal ist nur ein einziger Makrobiot, der allerdings auch das Stereotyp von der Vergeistigung der Makrobioten schlagend widerlegt. Er gehört zur technischen Abteilung und arbeitet als Maurer an der Erhaltung und Veränderung der Gebäulichkeiten. Ich sehe ihn mit einem breiten, ledernen Lendengürtel, wie er sich auf eine gewundene Rutsche für Getreidesäcke setzt, die vom obersten Stockwerk bis zur Paterre führt, und bald darauf auch wohlbehalten unten ankommt ... elastisch wie eine Katze und eine unbekümmerte Selbstherrlichkeit im Blick.

Allerdings hat sich in den letzten Jahren, so erfahre ich, die Tendenz des gegenwärtigen Direktors durchgesetzt, Leute einzustellen, deren Motivation nicht ursprünglich ökologisch oder ernährungsbezogen ist, sondern die bei Lima ebenso funktionieren, wie sie in jeder anderen Firma auch funktionieren würden. Nein, Idealismus sei nicht nötig, um hier zu arbeiten, so antwortete mir ein Mechaniker vom technischen Dienst etwas belustigt auf meine Frage nach der Arbeitsmotivation. Die Löhne und Gehälter, die Lima bezahlt, entsprechen dem landesüblichen Durchschnitt und liegen eher noch darüber. Diese Erwerbsmotivation ist auch bei den Arbeiterinnen der Abfüll- und Verpackungsabteilung bestimmend. Claudine, die von sich sagt, dass sie trotz allem hinter Lima steht, raunt mir mit leichter moralischer Beklemmung zu:

'Sie kommen nur hierher, um Geld zu verdienen. Sie interessieren sich gar nicht für natürliche Ernährung!'

Sieht man sich jedoch den Arbeitsprozess dieser Frauen an, so kann man dieses Desinteresse nur allzu gut verstehen. Von allen Abteilungen ist diese die lauteste. Der ganze langgezogene Raum ist erfüllt vom Klirren der Gläser, dem Scheppern der metallenen Flaschenrollbänder, auf denen die Gläser entlangtuckern, dem Quitschen der Schraubverschlüsse und dem Lärm der Antriebsmotoren. Man kann kaum ein Wort wechseln. Nur in der Rauchpause auf dem Damenklo sind kurze Konversationen möglich. Bei der Betrachtung des physischen Produktionsprozesses stellt sich also heraus, dass es nicht so sehr die biologische Qualität der Nahrungsmittel ist, die für die physische und psychische Situation der Arbeiter bestimmend ist, ihr relatives Wohlbefinden oder Unwohlsein hängt vielmehr von der Art der Arbeit ab, die sie innerhalb der Fabrik verrichten. Lärm und Monotonie werden als belastend und gesundheitsschädigend erlebt, eine vielseitigere Arbeit bringt fast automatisch auch ein besseres Lebensgefühl zuwege. Auch die individuelle Tragfähigkeit und Widerstandskraft der einzelnen Personen fällt dabei ins Gewicht. Aber auch die individuellen Vorstellungen, Erwartungen und Ideen haben ihre Wirkung auf das Befinden der Arbeiter: wer von vorneherein mit einer erwerbsorientierten Arbeitseinstellung antritt, wird die Depression und den Schmerz der Enttäuschung nicht ertragen müssen, der sich einstellt, wenn das Ideal einer gesunden Nahrung und verbesserter Lebensverhältnisse auf die industriellen Produktionsmethoden einer solchen Firma stösst.

Eines aber steht fest: das Getreide wird in einer solchen Fabrik sorgsamer behandelt als die Menschen, die damit umgehen. Dies entspricht auch der Definition der Firma: es geht um die Bereitstellung einwandfreier Lebensmittel, nicht aber um die Schaffung eines Modellbetriebes, der die Realität der profitorientierten, indu-

striellen Massenproduktion hinter sich lässt. Mit anderen Worten: nicht um den Produzenten geht es, den Arbeiter, sondern um das Resultat seiner Arbeit, das Produkt, die Ware.

Und wie kommt dieses Resultat beim Kunden an?

'Bei Lima habe ich immer das Gefühl, sie sind ehrlich, sie bieten gute, biologische Qualität an. Sie schreiben ja auch immer auf ihren Packungen drauf, wenn etwas nicht biologisch ist. Welche Firma tut das schon!'

So spricht eine deutsche Kundin über die Lima-Produkte.

Und Lima tut tatsächlich einiges, um für die biologische Qualität ihrer Produkte garantieren zu können. Die Kontrollen sind sehr gründlich und umfassend, wie eingangs bereits erwähnt wurde. Sie beinhalten die Einsendung von Katasterplänen, auf denen Jahr für Jahr die angebauten Feldfrüchte am entsprechenden Platz eingezeichnet werden müssen, so dass der Fruchtwechsel des betreffenden Hofes kontrolliert werden kann; weiterhin die Einsendung von Bodenproben, sowie Stichproben der angebauten Pflanze kurz vor der Ernte. Die Kontrollbesuche eines Landwirtschaftsingenieurs erfolgen zweimal im Jahr: im Frühling und im Sommer kurz vor der Ernte. Auch die persönliche Kenntnisse der einzelnen Bauern, ihrer Motivation zur Umstellung, ihrer Überzeugung und Durchhaltekraft, sind ein wichtiges Moment der Kontrolle.

So ist die Chance, dass Giftstoffe ins Getreide gelangen, verschwindend gering. Und wenn doch einmal Zweifel an der Reinheit der Produkte aufkamen, so hat Lima diese Lieferungen auch schon (mit Verlust) als Viehfutter verkauft.

Totzdem kommt es vor, dass das Angebot an biologischen

Nahrungsmitteln nicht ausreicht, um den Bedarf zu decken. Die Produkte, die Lima vertreibt, sind nur zu 85% biologisch. 15% des Gesamtvolumens entstammen normalen Ernten, wobei Lima allerdings die bestmögliche Qualität ankauft. Dies bezieht sich vor allem auf den Sesam, der von Limas Bauern nicht selbst angebaut wird. Manchmal kommt es auch bei anderen Produkten zu Versorgungslücken, bedingt durch Natureinflüsse, wie Wetterschwankungen, aber auch durch einen unvorhergesehenen Anstieg der Konsumentennachfrage. Die Einkaufsplanung muss beim Getreidehandel mit sehr langen Zeiträumen operieren - um fürs Jahr 1982 vorzusorgen, muss man die Statistiken im Jahre 1980 verfolgen, um im Jahr 1981 den Bauern sagen zu können, wie hoch der Bedarf im Jahr 1982 sein wird. Und da der biologische Markt beschränkt ist, kann bei einem Ernteausfall das entsprechende Produkt auch nicht so einfach substituiert werden.

Was tut Lima im Falle einer solchen Versorgungslücke? Ende des Jahres 1981 - bevor die neue Reisernte aus Frankreich begann - trat ein Mangel an biologischem Reis ein. Daraufhin verwendete Lima den ganzen noch verfügbaren Reis für die Produktion von Muesli und Waffeln - also eigentlich Luxusprodukten, die auch eine höhere Gewinnmarge erlauben, liess also zu, dass für kurze Zeit ein Grundnahrungsmittel aus dem Handel verschwand. In manchen Fällen wird einfach eine Lücke gelassen, auch auf die Gefahr hin, dass Lima dadurch Kunden verliert, in anderen Fällen werden dann aber auch nicht-biologische Produkte eingesetzt. Lima versäumt es allerdings nie, dies auf der Packung auch entsprechend zu vermerken. Um dem Etikettenschwindel auf dem Naturkostmarkt Einhalt zu gebieten, hat Lima auch begonnen, auf politischem Terrain für ein Bio-Syndikat zu kämpfen, das gesetzlich anerkannt ist und Vertretungen der biologischen Bauern, der Verarbeitungsfirmen, der Grosshändler und des Ein-

zelhandels umfassen soll. Gleichzeitig soll auch eine Qualitätsmarke für biologische Produkte in Kraft treten, die genau definiert ist und deren Missbrauch strafbar sein soll. In Frankreich ist ein solches Gesetz bereits im Gespräch und wird von genau der Partei, der auch der Landwirtschaftsminister angehört (CDS) befürwortet. In Belgien sind die entsprechenden Bemühungen noch nicht so weit gediehen.

Lima handelt dabei sowohl im eigenen ökonomischen Interesse, aber gleichzeitig auch im Interesse der Konsumenten, denen an einer Garantie für die biologische Reinheit ihrer Lebensmittel gelegen ist.

Wo immer die Rede auf biologisch erzeugte Produkte kommt, erhebt sich grosses Stöhnen und Klagen: die Produkte seien ja so teuer. Eine Bäckerin, mit der ich in Gent sprach, ereiferte sich über die Preise der biologischen Produkte und rief mir leidenschaftlich zu: 'Wissen Sie nicht, dass Sie das bei uns viel billiger kaufen können!'

Um den Preisaufbau der Produkte verstehen zu können, bat ich den Direktor der Firma um die Kostpreisberechnungen. Die einzelnen Posten sind wie folgt:

Grundstoffe	50	%
Verpackung	8,5	%
Löhne (einschliesslich der gesetzlichen Abgaben)	13	%
Gehälter (Buchhaltung, Ver- waltung, techn. Abt.)	8,5	%
Reparaturen	8	%
Abschreibung auf Gebäude und Maschinen	4,5	%
Werbung	2	%
Zinsen	3	%
andere Kosten	1	%
Gewinn	0,75	%
Steuern	0,75	%
	100	%

Relativ hoch sind also die Kosten für die Grundstoffe (Getreide, Hülsenfrüchte etc.). Aber genau darin liegt ja auch die Essenz des Kaufinteresses von Seiten des Konsumenten. Zudem haben die hohen Preise, die Lima an die Bauern bezahlt, auch noch die Eigenschaft, dass sie die wirtschaftliche Sicherheit der Bauern unterstützen.

Wenn man auch noch in Betracht zieht, dass in den Ländern der EWG in den letzten zwanzig Jahren eine allgemeine Preissteigerung um das Fünffache des ursprünglichen Wertes stattgefunden hat, dass aber die Preise für die Landwirtschaftsprodukte kaum gestiegen sind, so kann man die höheren Preise für biologische Landwirtschaftsprodukte schlicht und einfach nur für gerecht halten. Ein weiterer hoher Posten ist die Verpackung. Im Gegensatz zu kleinen Verteilzentren, die ihre Ware manchmal nur in Zentnersäcken in die Läden schaffen, wo sie dann erst noch abgepackt werden müssen, oder sie allenfalls in kleine, billige Zellophansäckchen abfüllen, verwendet Lima haltbare, feste Papiersäckchen mit ausgewähltem Design und umfassendem, informativem Aufdruck.

Aber trotzdem sind es nicht diese Bestandteile, die die Ware so teuer machen. Denn die 100% in der Kostenrechnung von Lima machen im Ladenpreis nur etwas mehr als die Hälfte aus: 20% des Endpreises gehen an den Grosshandel, etwa 25% an den Einzelhändler. Der Kunde muss sich also viel eher wundern, wieviel Prozent seines bezahlten Preises er nicht an die Bauern bezahlt. Es sind beinahe 75%, dreiviertel also gehen an Verarbeitung, Verpackung und Vertrieb der Ware.

Im konventionellen Lebensmittelhandel ist dieses Verhältnis noch extremer: obwohl diese Produkte auf dem Markt billiger sind als die Bio-Produkte, verdienen Verarbeitungsfirmen und Zwischenhandel noch mehr daran, so

dass umgekehrt die Bauern einen noch geringeren Anteil vom Endpreis erhalten.

Die Distributionskosten sind also recht hoch. Aber der Weg über die grossen Reformhandelsfirmen muss eingehalten werden. Wollte Lima auf eine kleinere Verteilfirma übergehen, so wären die Absatzmöglichkeiten einschneidend gefährdet (ganz abgesehen von der vertraglichen Bindung).

Und das ist nicht der einzige Punkt, in dem eine solche biologische Firma der Faktizität des allgemeinen Marktes und seiner Gesetze unterworfen ist: Geschäftspartner müssen im Hinblick auf ihre kommerzielle Zuverlässigkeit ausgewählt werden, ein bankrotter Kunde belastet die Liquidität der Firma, auch wenn er makrobiotisch eingestellt ist. Produktplanung, Abwicklung der Geschäfte und Marktstrategien müssen auf die Steigerung des Umsatzes ausgerichtet sein: Limas Seitanproduktion - Seitan ist ein sehr schmackhaftes Eiweissprodukt aus Weizen - erwies sich als Fehlschlag, denn dieses Produkt war trotz aller Kundeninformation zu ungewohnt und wohl auch zu teuer. Vor einigen Jahren führte Lima auch mit einigem Zögern den Verkauf von Fertigprodukten - also Konserven - ein, nicht ohne es in Informationsblättern ausführlich zu begründen. Aber damit wurde ein Prinzip bewusster Ernährung durchbrochen: nämlich den Konsumismus, der sich im Verzehr von Konserven äussert, möglichst zu vermeiden.

Dann geht es auch darum, die Waren auf dem nicht-biologischen Markt oder im Ausland preisgünstig und zum richtigen Zeitpunkt einzukaufen, Bankgeschäfte günstig abzuwickeln, Preise mit den Grosshändlern auszuhandeln. Es müssen Statistiken und Kostpreisberechnungen aufgestellt werden, damit kostengünstig produziert werden kann, neue Kunden müssen gewonnen werden, alte bei der Stange gehalten werden.

Während der gegenwärtige Kundenkreis der Firma Lima mehr in gehobeneren Schichten oder auch bei ökologisch bewussten, jüngeren Leuten anzusiedeln ist, trägt man sich nun mit dem Gedanken, auch ein breiteres Publikum anzusprechen. Man plant, Annoncen und Werbespots in Zeitschriften wie 'Die Landfrau' oder andere Frauenzeitschriften zu setzen, denn 85% aller potentiellen Kunden sind Hausfrauen. 'Die breite Masse hat auch ein Anrecht auf gute Ernährung', sagt Roger VanMeulen und begründet damit u.a. die Notwendigkeit, möglichst kostengünstig zu produzieren, das heisst also, die industrielle Produktionsweise möglichst voranzutreiben. Man sieht also, es wird fürs Volk gesorgt. Aber wenn schon die eigenen Arbeiter bei Lima den Richtlinien der guten Ernährung nicht folgen, wie kann man das dann von anderen erwarten, die in lebensfeindlichen, gesundheitsbedrohenden Zusammenhängen arbeiten, muss nicht das Engagement für eine verbesserte Ernährung von den Menschen selbst kommen, aus ihrer eigenen Einsicht in das Ganze ihres Lebenszusammenhanges, und aus ihrem eigenen sozialen Optimismus?

Das Interesse, Gesundheit durch gute Ernährung zu verbreiten, fällt so sehr mit dem Interesse zusammen, den Umsatz der Firma zu steigern, um ihre Existenz zu sichern, dass es im konkreten Fall kaum noch zu trennen ist. Und wovon hängen Zunahme und Rückgang im Umsatz ab? Nach der Meinung mehrerer Mitarbeiter hat die ökonomische Krise das Kaufinteresse der Kundschaft negativ beeinflusst. Die Steigerung der Preise hatte zur Folge, dass Personen, die nur oberflächliches Interesse an biologischen Lebensmitteln hatten, die erhöhten Ausgaben scheuten und wieder vermehrt zu nicht-biologischen Produkten übergingen.

Im Frühjahr 1981 hatte ferner das belgische Konsumentenblatt 'Test-Aankoop' einen negativen Bericht über die Qualität der Lima-Produkte veröffentlicht. Lima wandte

sich gegen diesen Artikel und wies seine mangelnde Fundiertheit auf. Trotzdem erfolgte kurz darauf ein deutlicher Rückgang der Nachfrage.

Wenn sich aber umgekehrt die Ärzteschaft mehr für natürliche Ernährung aussprechen würde, oder wenn von Seiten der Regierung mehr für die biologische Landwirtschaft getan würde, so würde sich dies verständlicherweise positiv auf die Nachfrage auswirken.

Die Getreidelieferungen gehen weiter, Lastwagen werden entladen, beladen, Maschinen rattern weiter, Mühlen drehen sich, die Abfüllanlagen klirren und rasseln, Lastwagen werden beladen und die Regale der Einzelhändler füllen sich mit der Ware. Aber die Arbeitsatmosphäre bei Lima ist nicht gut. 'Das spürt man doch, wenn man reinkommt!' sagte eine Beobachterin der Firma. Ich spüre es auch, viele spüren es. Und woran liegt's? Es liegt an dem neuen Direktor, der vor fünf Jahren nach Pierre Gevaert die Leitung der Firma übernommen hat. So behaupten die meisten der Mitarbeiter. Bevor ich mit der Forschungsarbeit begann, konnte ich mit ihm folgendes Gespräch führen:

'Ich habe Ihren Brief erhalten. Sie wollen also eine Dissertation über Natuurvoeding schreiben ...'

VanMeulen ist meiner Schätzung nach zwischen fünfzig und sechzig Jahre alt - in seine kühle, wachsamen Distanziertheit mischen sich gelegentliche Ausfälle einer jugendlichen Spontanität und Frische. Keine graue Eminenz ... die Distinguiertheit kann jeden Augenblick in gezielte Aktion umschlagen. Das ist mein Eindruck. Er will wissen, wie das Konzept meiner Doktorarbeit angelegt ist. Ich versuche, ihm das inhaltliche Konzept der geplanten Arbeit kurz darzulegen ...

Es trifft mich ein sehr prüfender, scharf musternder Blick aus grauen Augen, wie aus einer meilenweiten Distanz.

'Es kommen hier viele junge Leute zu Lima. Sie haben ihr Studium abgebrochen, das war alles nicht das Richtige, heisst es dann. Sie wollen etwas anderes ausprobieren. 'Kann ich hier bei Lima arbeiten?' '

In der Art, wie er zitiert mischen sich Emphase und eine Spur von verächtlichem Mitgefühl.

' 'Kann ich hier bei Lima arbeiten?' Aber die Fabrik ist nicht romantisch! Hier geht es nicht darum, etwas auszuprobieren oder irgendwelchen Traumbildern nachzuhängen ... die Fabrik hat ihre Existenzbedingungen ...'

'Voilà, das ist es, das ist eigentlich genau das, worum es mir in dieser Arbeit geht. Es ist doch so: Sie sind mit verschiedensten Erwartungen von verschiedenen Seiten konfrontiert, Sie müssen diese Erwartungen irgendwie verarbeiten, balancieren ...'

'Kürzlich bekomme ich zum Beispiel einen Brief, in dem steht, dass Lima 'reaktionär' ist, weil wir uns bemühen, mit sanften Energien zu arbeiten ...'

'Ja, das sind Leute, die einseitig am technischen Fortschritt orientiert sind ... Aber Sie müssen auch den Erfordernissen der Geschäftswelt gerecht werden, Sie müssen die Einflüsse, die aus der bestehenden Gesellschaft an Sie herangetragen werden, auffangen und verarbeiten. Ich habe vorhin das Gespräch mit dem Vertreter für Insektenvertilgungsanlagen ein bisschen belauscht ... welch eine Hektik, welch eine Nervosität ...'

VanMeulen lächelt:

'Ja, das haben Sie gut beobachtet.'

Sein Blick wird wieder kühl, musternd, abschätzend, als ich ihm mitteile, dass ich auch gerne bei Lima mitarbeiten würde, um mehr Einblick in den Mechanismus der Firma zu gewinnen, und das zu praktizieren, was die Soziologen teilnehmende Beobachtung nennen. Wie ich mir das denn vorstellen würde? Ich kann es noch nicht so genau beantworten:

'Es gibt verschiedene Dinge, die kann man vorab nicht wissen, und wenn's nur solche Details wie die Grösse der Lastwagen sind, die da gerade auf dem Hof stehen. Dann ergeben sich manchmal aus Gesprächen neue Ge-

sichtspunkte, auf die man so rein theoretisch deduktiv nicht gekommen wäre ...'

VanMeulen nickt beifällig.

'Ich werde dann auch über Arbeitsatmosphäre und Arbeitsbedingungen schreiben ...'

(lachend):

'Dann können Sie die Arbeiter ja auch nach ihrer Beziehung zu den Bossen fragen ...'

Roger VanMeulen gewann offenbar einen positiven Eindruck von der geplanten Arbeit, das Gespräch endete damit, dass er keine prinzipiellen Einwände gegen meine Anwesenheit in der Fabrik hatte. So hatte ich denn auch tatsächlich Gelegenheit, die Arbeiter nach ihrer Beziehung zu den Chefs zu fragen. Und dabei ergab sich folgendes Bild: Man bemängelte an Roger, dass er im Gegensatz zu Pierre nur Leistung forderte, selbst aber nie Anerkennung aussprach. Und Roger beklagte sich umgekehrt darüber, dass die Arbeiter seinen Anweisungen einfach nicht in der Masse nachkämen, wie er das aus der konventionellen Wirtschaft gewohnt sei. 'Man kann von ihnen einfach nicht so viel verlangen,' meinte er etwas verdriesslich. Die Arbeiter wiederum meinten, er sei 'opschietend', also aufbrausend, unbeherrscht, tyrannisch, ein Despot, 'een germaanse geest' (ein germanischer Charakter!). Und er gibt es selbst zu: in seinem westflämischen Platt sagt er: 'Ja, ja, ik ben een moeilijke' (ja, ja, mit mir ist es nicht so einfach.). Einer seiner Mitarbeiter will ihn gesehen haben, als er nach einem heftigen Tadel in sein Büro zurückgekehrt, sich die Haare raufte und vor sich hin sagte: Roger, Roger, was hast du jetzt wieder getan! Er ist kein eleganter Redner. Viel besser findet er sich in dem bunten, knorrigen Jargon der kleinen Leute, Bauern und Viehhändler seiner westflämischen Heimat zurecht. Dort ist er aufgewachsen, und sein Vater hat neben seinem Bauernhof schon einen kleinen Viehfutterhandel betrieben. 'Darf ich fragen, was Sie vorher gemacht haben,

bevor Sie zu Lima kamen?' frage ich ihn. 'Das ist kein Geheimnis,' lächelt er. 'Ich war bei einer grossen Viehfutterfabrik angestellt.' Bei Lima quält ihn, dass er keinen rechten Kontakt zu seinem Personal bekommt. 'Es kommt nichts von ihnen,' sagt er. Er bekommt kein feedback, und merkt doch, dass etwas nicht stimmt. Aber von der Seite der Mitarbeiter ist das verständlich. Denn im Verlaufe von fünf Jahren hat Roger mehr als acht Kündigungen ausgesprochen, darunter auch an Menschen, die schon länger als er selbst bei Lima arbeiteten und sich sehr idealistisch für die Firma eingesetzt hatten. Abgesehen von der realen Problemsituation, die dadurch für sie entstanden war, wirkten diese Kündigungen auch in den meisten Fällen wie eine kalte Dusche. Man hatte sich so eingesetzt, sich geradezu innerlich abhängig gemacht von dieser Arbeit, und nun wurde man einfach weggeschickt. Und als man sich an Pierre Gevaert wandte, habe der nur sagen können, dass er sich da nicht mehr einmischen könne. Bei den Betroffenen blieb Bitterkeit, Unverständnis und Gekränktheit zurück. Dabei war es noch nicht einmal so klar, aus welchen Gründen die Kündigungen erfolgten. Inwieweit es da um Rationalisierungseffekte ging (bei denen als Argument die nicht mehr ausreichende Qualifikation der Leute verwendet wurde) oder inwieweit auch persönliche Gründe, emotionale Besetzungen von Roger eine Rolle spielen.

'Roger stellt immer mehr unmotivierte Leute ein, Leute, die hier nur Geld verdienen wollen, aber von Natuurvoeding sind sie nicht überzeugt.'

So klagte einer der Mitarbeiter. In der Tat, Roger ist zwar ausserordentlich kompetent, was die technischen Belange des Unternehmens betrifft, einen 'bekwameren' (qualifizierteren) hätte Pierre Gevaert kaum finden können, das gibt jeder bewundernd zu, auch versteht er sich auf die ökonomische Leitung einer solchen Firma, aber das eigentlich alternative, ökologische Moment war ihm

zunächst fremd. Er war also gewissermassen Aussenseiter; einer der früheren Mitarbeiter raunt mir betroffen zu: 'Er war vorher ja in der Viehfutterbranche tätig!!!' So als sei es eine Schande, über die man gar nicht laut sprechen darf ... und als Aussenseiter musste er nun die Rolle des Chefs übernehmen ... kein einfaches Unterfangen. Zumal da der frühere Chef in seiner einfühlsamen Art bei seinen Arbeitern sehr beliebt war und bewundert wurde.

'Wie halten Sie's denn mit der Ernährung?' frage ich Roger VanMeulen. Er zögert einen Augenblick, und erwidert dann mit einem zynischen, geradezu mephistophelischen Lächeln: 'Man passt sich an.' Eine solche Antwort verrät, dass die Kluft zwischen seiner Herkunft und dem ideologischen Gehalt der Arbeit, die er jetzt tut, noch nicht überwunden ist. Aber all die Argumente, die Pierre ihm zu Anfang seiner Tätigkeit auseinandergelegt hat, die den Weltfrieden und die Funktion, die eine gute Ernährung dabei hat, betreffen ... 'da kann man doch eigentlich nicht dagegen sein.' meint er vorsichtig und tastend. Auf der rationalen Ebene also ist er mit dem, was er tut, identisch. Aber dort, wo die Emotion sich durchsetzt, kommt der Zynismus zum Vorschein.

Aber das ist nicht erstaunlich, denn wo Idealismus herrscht, stellt auch der Zynismus sich gerne ein. Der eine zieht den anderen an. Der eine stellt ein Übergewicht des positiven Gefühls dar, der andere ein Übergewicht des negativen ... und Widersprüche zwischen dem Ideal des ökologischen Lebens und der herrschenden, kommerziellen Realität, gibt es bei einer solchen Natuurvoeding-Firma wie Lima genug, wie man aus der bisherigen Darstellung entnehmen kann.

Das Ideal eines gesunden Lebens durch vollwertige und naturreine Nahrung einerseits, das aber erreicht wird durch gesundheitsschädigende Fabrikarbeit andererseits.

Die ökologische Vorstellung von möglichst individueller Produktion in kleinem Massstab, die mit einfacher Technologie auskommt, einerseits, eine genormte Massenproduktion von Lebensmitteln, die über ganz Europa versandt werden andererseits, wobei auch die verwendete technische Ausrüstung rationalisiert und 'modernisiert' wird, wie sich am Beispiel der Lima-Brote zeigt, die nun statt im Holzofen im Gasofen gebacken werden. Dann gilt ökologisch gesehen auch das Prinzip, Lebensmittel möglichst aus dem nächsten Umkreis zu beziehen, sowohl aus Energiegründen, was den Transport anbelangt, wie auch aus Gründen eines organischen Lebens. Aber gerade mit japanischen Produkten, die von weit her kommen, kann Lima einen guten Gewinn erzielen. Auch was das Geschäftsverhalten sowohl im Einkauf bei den Bauern wie auch in der Konkurrenz auf dem alternativen Markt betrifft, treten gewisse Widersprüchlichkeiten auf. Zwar bemüht man sich bei Lima aufzuzeigen, dass auch im Geschäftsleben ein alternativer Modus verfolgt wird, aber von Seiten der Betroffenen konnte ich erfahren, dass Lima ihre starke Marktposition eben doch hin und wieder zum Nachteil der Geschäftspartner nutzt, benützen muss, natürlich.

Roger ist also der Promotor einer verstärkten Anpassung an ökonomisch/technologische Zwänge, denen das Unternehmen unterliegt. Da er vor allem auf diese Realität abstellt, muss ihm die ökologische Hintergrundideologie abstrakt, abgehoben und idealistisch erscheinen.

Roger, dem so viele negative Eigenschaften nachgesagt werden, und Pierre, der mit seiner Einfühlsamkeit und seinem 'Stil' so gewinnend auf die Menschen wirken kann, Pierre, der ökologische 'Ideologe', der Prophet eines natürlichen, freieren Lebens, Roger, der technologische Praktiker, der viel mehr von der Erfahrung der kapitalistischen Produktion und Distribution geprägt ist als von den ökologischen Denkweisen der Natuurvoeding-Bewegung.

Aber all den Stimmen zum Trotz, die diesen Gegensatz zuungunsten des neuen Chefs aufbauschen wollen, konnte ich mich dem Eindruck nicht entziehen, dass gerade diese Neubesetzung den kapitalistischen - und notgedrungen kapitalistischen - Charakter der Firma am ehrlichsten offenbart. Nicht der Eintritt von VanMeulen hat den Charakter der Firma verändert, sondern durch ihn kommt ihr immanenter Charakter auf neue Art zum Vorschein. Die Schuld für Rationalisierung, Expansion und Anonymisierung an VanMeulen zu verweisen ist deshalb eine unzulässige Personalisierung einer systembedingten Handlungsweise. Geschäft ist eben Geschäft, auch wenn es im Dienste des Lebens stehen soll, wie Pierre Gevaert es ausdrückt.

Dass es in dieser Zeit der ökologischen Verseuchung eine Firma gibt, die durch ihre organisatorische Tätigkeit, durch Verarbeitung und Vertrieb dem städtischen Verbraucher die Möglichkeit gibt, sich mit giftfreien Lebensmitteln zu ernähren, sich zu regenerieren, das ist ein äusserst dankenswertes Verdienst, fast schon ein Wunder. Aber darüber sollte man nicht das andere Moment, den Kommerz vergessen. Wo dies geschieht, da ist Mystifizierung im Gange. Und wo das Wort 'heilig' fällt, da wird diese dankenswerte Leistung ideologisch überhöht. Pierre Gevaert etwa spricht an einer Stelle von 'unserem heiligen Werk', (das durch Etikettenschwindel anderer Firmen geschädigt werde). Eine solche Ausdrucksweise kann aus der tiefen Betroffenheit über die ökologische Zerstörung dieser Zeit herrühren, aber es kommt auch noch ein anderes historisches Moment dazu: die Erbschaft der katholischen Lebensauffassung, die sich über Jahrhunderte hinweg ihren Sitz im Bewusstsein der Menschen erobert und verteidigt hat. Pierre Gevaert stellt sehr offen dar, wie diese Strukturen ihn selbst beeinflussten:

'...wir kauten jeden Bissen hundertmal. Ein Jahr danach traf ich Georges Ohsawa wieder, und er sagte, dass ich im Vergleich dazu, was ich vorher gewesen sei, gerade um ein Prozent verbessert hätte - ein Prozent! und ich glaubte, ich sei ein Heiliger geworden! Ich hatte diese Diät tatsächlich so rigide befolgt, dass ich im Grunde nirgendwo war.'

Dann erzählt er, dass er, um den grossen Sprung nach vorn zu schaffen, (um zum Durchbruch des yang-Zustandes zu kommen) acht Tage strenges Trinkfasten durchhielt und daran fast gestorben wäre ('eine unglaubliche Nartheit') und fügt hinzu: 'Wir sollten vollkommen frei von Schuldgefühlen sein.' Aber der Zusammenhang von Verbot, Gehorsam, Schuldgefühlen, Reue und Beichte, der das autoritäre System der katholischen Kirche kennzeichnet, dieser Zusammenhang war meines Erachtens auch durch die Art, wie der Initiator der Bewegung, Ohsawa, lehrte, bereits vorprogrammiert. Zwar spricht er davon, dass Verbote eine negative Haltung darstellen, 'vergleichbar der moralischen Erziehung oder der Gesetzgebung. Sie taugt für Haltlose, Träge und Feige' und er spricht von dem wahren Selbst, das es zu erreichen gelte: 'das praktische Studium des Prinzips von yin und yang ist ein dauernder, unermüdlicher Gewaltmarsch (sic!) mit dem Ziel, das 'Selbst' oder die oberste Urteilskraft zu verwirklichen' und 'das Ziel dieser Prüfung ist die Suche nach Vollendung' (Georges Ohsawa, Zen-Makrobiotik, Seiten 59, 33,36), aber bereits in der Formulierung dieser Sätze kommt eine strenge, moralisierende Haltung zu Vorschein, und in seinen Büchern taucht das Wörtchen 'Sie müssen' nur allzu häufig auf. Aber ein Gebot ist letztlich ebenso negativ wie ein Verbot, denn in beiden Fällen akzeptiert der, der es ausspricht, nicht den freien Fluss der geschichtlichen und individualgeschichtlichen Abläufe. Das saturnisch-priesterlich-rigide Element kommt auch in der kristallinen Form des yang-Stoffes Salz zum Vorschein, welches er so sehr empfiehlt.

Von diesem moralisierenden Charakter ist noch immer etwas spürbar. 'Sie stellen immer nur die positiven Seiten von Lima in den Vordergrund,' so äusserte sich etwas resigniert ein Beobachter dieser Firma ... das Gute herrscht noch immer.

Aber während Pierre in den früheren Informationsschriften noch mit Begeisterung dieses neue Abenteuer schilderte, das die neue Form der Ernährung vermittelte, hat er nun, wie er selbst sagt, diese Aufgabe den 'Technikern' überlassen. Der neue Stil wirkt nicht begeistert und auch nicht begeisternd. Man spürt ein Bemühen um vollständige Informationen, und die Argumente für biologische Ernährung werden rational ausgebreitet. Aus diesen Argumenten und Informationen ergibt sich ein engmaschiges Bild, das jeden, der mit rationalen Gründen ansprechbar ist, davon überzeugen wird, dass er von dem Nahrungsangebot, das Lima liefert, Gebrauch machen sollte. Es ist, als sei die geschichtliche Ablösung eines philosophisch/theologischen Weltbildes durch ein rationales Weltbild noch einmal im Kleinen thematisiert. Das Gute, 'Vernünftige', das in den Vordergrund gerückt wird, lässt keinen Platz für Zweifel, für schillernde Ungewissheiten und olympisches Gelächter. Der Ernst sitzt fest im Sattel, man spürt das Bemühen um die Verbesserung der Welt, auch die feste Überzeugung, dass Lima ein Garant für diese Verbesserung der Welt ist. Bei meinen Besuchen gewann ich oft den Eindruck, dass man peinlich bemüht war, keine negativen Aspekte nach aussen dringen zu lassen, und vielleicht auch mit Recht, denn angesichts einer sehr weit verbreiteten negativen Optik gegenüber der Natuurvoeding-Bewegung, die ich aus eigener Erfahrung nur allzu gut kenne, will man sich wohl hüten, negative Zustände zuzugeben, die dann überdimensional aufgebaut werden und sich letztlich auch negativ auf die Geschäftsbilanz auswirken. Aber ein spielerisches Element,

eine gewisse entwaffnende Offenheit, täte der Firma Lima sicherlich gut. Die turnusmässige Präsenz von Pierre Gevaert, der sich sonst in Südfrankreich aufhält, scheint allerdings manchmal als beschränkend empfunden zu werden. Man wünscht ihm, dass er sich doch auf sein Land zurückziehen solle, er könne dort jagen, fischen, philosophieren ... Pierre selbst meinte (allerdings in anderem Zusammenhang), dass er die Rolle des 'beschermers', des Beschützers, des Schutzherren wohl gerne loswerden würde. Er will kein Monopol. Obwohl der Firma im Laufe der Jahre Angebote gemacht wurden, in anderen Teilen Europas Tochterfirmen nach demselben Muster zu gründen, lehnte er dies ab und:

'Wenn Sie mich fragen würden, ob ich ein neues Lima aufbauen würde, dann würde ich das auf jeden Fall mit nein beantworten.'

Dagegen würde er die Entstehung vieler kleiner, landwirtschaftlicher Unternehmungen auf Familienbasis und entsprechender handwerklicher Verarbeitungseinheiten unterstützen:

'Jede davon würde sich auf bestimmte ökologisch verantwortliche Aufgaben spezialisieren. Dies würde zu einer Umstrukturierung unserer Zivilisation auf einer landwirtschaftlichen Basis führen. Das war von Anfang an eines unserer grundlegenden Ziele.' Wir haben zu diesem Thema hunderte von Vorträgen gegeben. Viele Leute fragen sich, wie wir eine grossangelegte Veränderung unterstützen können, die unser eigenes Geschäft schliesslich zerstören würde. Aber unsere Philosophie ist so, dass wir nicht wirklich danach streben, unser Unternehmen zu expandieren: wir erfüllen einfach unsere Aufgabe, arbeiten auf unser Ziel hin - nämlich die Errichtung einer geeinten, friedlichen Welt.'

'Haben Sie das Gefühl, dass die Makrobiotik Ihnen geholfen hat, Ihren ursprünglichen Traum zu verwirklichen?'

'Nun, unsere Vorstellung, eine Weltregierung zu errichten, hat sich sehr verändert. Die Konferenz, die wir in Genf organisiert hatten, war ein kompletter Misserfolg. Jetzt empfinden wir nicht mehr so sehr das Bedürfnis, diese Gesellschaft zu retten - das ist

bereits hoffnungslos. Aber wir wollen gute Bedingungen für die kommende Zivilisation schaffen ... Ich bin nicht vollkommen zufrieden damit, hochwertige Nahrungsmittel zur Verfügung zu stellen. Ich habe das Bedürfnis, auch an den umfassenden, soziologischen Aspekten unserer Existenz zu arbeiten, und das lässt natürlich das Konzept einer Weltregierung wieder aktuell werden ...'

(Interview, East-West-Journal, August 1976)

Wenn ich an die soziologischen Aspekte des Problems denke, fällt mir etwas anderes ein, als ein Weltparlament und eine Weltregierung.

Wie in einem altehrwürdigen Theaterspiel sehe ich die Masken auf und nieder gehen. Feudalherr, Priester, Unternehmer, das sind die schattenhaften Umriss der Charaktere, die zwischen metallenen Maschinen wandeln, das Arbeitervolk ist auch dabei ... nur eine Rolle taucht nicht auf: die Frauenrolle. Alle leitenden Positionen sind von Männern besetzt, und als die Empfangsdame mir eines Tages auf meine Frage nach Denis mitteilte, dass er gerade nicht verfügbar sei, denn er müsse einen Informationsvortrag mit Werkbesichtigung für einen Frauverein abhalten, da wurde mir plötzlich schummrig vor Augen: ein schwarzer Abgrund öffnete sich, ein unbekannter Untergrund unter der geschäftigen Oberfläche, und es fiel mir wie Schuppen von den Augen: der Getreidehandel ist in Männerhand. Das letzte Ressort der Weiblichkeit: Ernährung ist also auch schon okkupiert, ideologisch und manifest. Eine der Informationsbroschüren trägt den Titel: 'Lima praat met moeders!' ('Lima spricht mit Müttern!'). Eine Sammlung hervorragender Ernährungsratschläge für Mütter und Kleinkinder. Und dennoch: es ist ein Monolog.

Die Charaktermaske der jahrhunderte- und jahrtausendealten Frau in all ihren wechselnden Gestalten und Funktionen bleibt ... stumm.

3.2.2.

Ein anderes Verteilzentrum der Natuurvoeding-Bewegung ist in Amsterdam situiert - die Manna-Organisation. Obwohl Manna im Grunde dieselben Funktionen erfüllt wie Lima in Belgien, nämlich den Ankauf von biologischen Rohprodukten, die zum Teil verarbeitet werden, zum Teil auch nur weiterverkauft werden, und die Verteilung dieser Produkte auf dem Markt - trotzdem bietet sie ein vollständig verschiedenes Bild:

Man sieht es bereits am Angebot: abgesehen von den Grundnahrungsmitteln, wie Korn, Mehl, Flocken und Hülsenfrüchten vertreibt Manna auch ein buntes Angebot an Nussmuseen, vor allem den in Amsterdam so beliebten 'pindakaas' (Erdnussbutter), getrocknete Früchte, Gemüse- und Obst-säfte, Fruchtgelees, pflanzliche Einweissprodukte wie Tofu und Seitan, japanische Pilze, einige bizarre Algen-varietäten, Lotuswurzeln, sowie einen ganzen Satz verschiedener Sauerteigbrote und etliche Sorten Kuchen und Plätzchen, die sämtlich sehr suggestiv sind und dem unschuldigen Kunden quasi zurufen wie in Alice's Wonderland: 'Eat me, eat me!'

Darüber hinaus gibt es Naturkosmetika, biologische Haushaltsseifen und Waschmittel und ein volles Repertoire von Küchengerät und Geschirr.

Ein Teil dieser Produkte wird im sogenannten Manna-Depot im Norden Amsterdams selbst hergestellt, dort befinden sich die beiden Bäckereien, die Brotbäckerei und die Feinbäckerei, ferner die Produktionsanlagen für die pflanzlichen Eiweissprodukte (Siedekessel, Abtropfvorrichtungen, Wasch- und Kühlbecken, Knetmaschine). Das Mahlen des Getreides für die Bäckerei wird dagegen an einen konventionellen Müller in Nordholland delegiert, der noch in einer alten Windmühle arbeitet: ein hohes, weissgekaltes Gebäude mit schwarzen Fensterrahmen, mit weit ausladenden Windmühlenflügeln, und innen mit hölzernen

Leitern und Rutschbahnen und Hebevorrichtungen für die Mehl- und Getreidesäcke, die steinernen Mühlsteine befinden sich ganz oben, und wenn der Wind aussetzt, wird der Elektromotor angeworfen. Die fertigen Mehlsäcke werden dann von einem Manna-Chauffeur abgeholt und wieder ins Depot gebracht.

Dort lagern auch enorme Mengen von Kanistern und Säcken mit all den Lebensmitteln, die dann späterhin abgefüllt und in den Manna-Läden verkauft werden.

Denn angeschlossen an das Depot sind neun Läden in Amsterdam und Umgebung, die im wesentlichen das Manna-eigene Warenangebot vertreiben. Dazu kommt dann nur noch das meist biologisch-dynamische Gemüse, das in Holland reichlich zu haben ist, sowie einige zusätzliche Artikel von anderen Firmen. Aber abgesehen von diesen neun Läden beliefert Manna auch noch um die dreihundert andere Naturkostläden in Holland mit seinen Produkten. Fremdverkauf und Eigenverkauf machen nach Angaben eines leitenden Mitarbeiters von Manna jeweils etwa die Hälfte des Gesamtumsatzes aus. Und dieser Umsatz beläuft sich auf etwa fünf bis sechs Millionen Gulden.

Das ist eine enorme Summe, wenn man bedenkt, dass Manna noch nicht so alt ist. Diese Initiative begann mit einem kleinen Laden im Amsterdamer Jordan, jenem Stadtteil, der am meisten 'swingt' wo die Haare grün und blau zu Berge stehen und die bunte Verwegenheit der Kleidung selbstverständlich, ungerührt und gut gelaunt zur Schau getragen wird. 'Rozemarijn', so hiess der erste Laden. Das Grundkapital belief sich auf vierhundert Gulden, und das Haus, in dem der Laden 1971 gegründet wurde, war 'gekraakt' - besetzt. Insofern, als die Kraaker in Holland die Sympathie weiter Kreise der Bevölkerung für sich hatten, ist es auch für Manna keineswegs geschäftsschädigend, wenn sie in ihren Informationsblättern darauf hinweisen. Es legitimiert sie in gewisser Weise als

alternative Unternehmung bei dem Publikum, das für Naturvoeding ansprechbar ist. Der Kundenkreis erweiterte sich und 1972 entstand ein zweiter Laden, 1974 kam eine Bäckerei hinzu, dann begann man, das Brot selbst in Holland auszuliefern, begann auch, selbst bei den biologischen Bauern (vor allem in Südfrankreich) zu bestellen und anzukaufen. Schliesslich wurden dann auch die Werkstätten für Tofu, Seitan, Nussmuse, Tahin eingerichtet und die Feinbäckerei kam hinzu. Diese Einrichtungen waren zum Teil über Amsterdam vertret, mittlerweile aber sind sie in einem grossen Komplex in Amsterdam Nord zusammengefasst.

Ein ansprechendes Äusseres, die lichten, hellen Farben dominieren, die Büroräume sind proper, freundlich, und die Arbeit ist 'leuk'. Alles bestens. Jeden Mittag wird gekocht, zwei Frauen sind dafür fest angestellt, und man isst makrobiotisch. Aber nicht nur Körner. Der Teller wird jeden Tag bunt gefüllt mit Reis, mit Stückchen mürbem Kürbiskuchen, mit leuchtend grünem, blanchierten Lauch, schwarzen Algen, orangeleuchtenden Karotten und schmackhaften Linsen, vormittags und nachmittags gibt's ein Kekschen aus der Feinbäckerei und eine Schale Getreidekaffee oder Tee, der die Konstitution stärkt und die Stimmung heimlich hebt.

Trotz aller Geschäftigkeit hängt ein Hauch sanfter Vergesslichkeit, exotischer Zartheit in der Luft. Ich nehme an, dass es vom Reis kommt.

Ein beträchtlicher Teil der Mitarbeiter sind Makrobioten. Die genaue Zahl ist schwer anzugeben, da bei Manna viel Fluktuation stattfindet. Man wundert sich, wenn man nach Jahren noch einige der alten Mitarbeiter sieht. Dazu kommt, dass die Leitung ein System ersonnen hat, das dem Betrieb bzw. dem informell angeschlossenen Oost-West-Zentrum gleichzeitig Einkünfte wie auch verfügbare Arbeitskraft bringt, das ferner auch ein Reservoir

zukünftiger Mitarbeiter erschliesst und vor allem die Praxis und Theorie der alternativen Nahrungsproduktion und Ernährungsweise verbreiten hilft: das sogenannte Studie-Werk-Programm. Es ist eine Art von Kurs, wo die Teilnehmer durch Mitarbeit im Produktionsprozess, in den Läden und im Restaurant die Grundbegriffe der alternativen (makrobiotischen) Lebensmittelherstellung und Ernährungsweise kennenlernen. Für einen solchen vierwöchigen Kurs werden um die 600 Gulden bezahlt, Kost und Logis eingeschlossen.

Man kann sich vorstellen, wie stark sich die persönliche Szene ändert. Immer wieder tauchen neue Gesichter auf. Es wird auf Englisch, Französisch, Deutsch, auch Portugiesisch, Italienisch, Spanisch gesprochen ... ausser Holländisch natürlich, die Leute bleiben zwei Monate, setzen dann ihre Reisen fort, oder gehen zurück in ihre Länder, um dort das, was sie gelernt haben, selbst anzuwenden. Manche bleiben auch in Amsterdam hängen, wenn sie es schaffen, den depressiven Winter zu überstehen und das Glück haben, irgendwo eine kleine Kammer zu immens überhöhtem Preis zu bekommen oder vielleicht sogar in einem gekraakten Haus unterzukommen, wo eine funktionierende Heizung eingebaut ist.

Der Unterschied zu Lima ist also sehr deutlich. Während man dort zu einem gewissen Pragmatismus gekommen ist, und den Umstand akzeptiert, dass eben nicht jeder makrobiotisch sein will und kann, schon gar nicht, wenn er Tag für Tag an einer Maschine steht, versucht man hier, die regenerative Kraft der Ernährung voll auszuschöpfen. Ernährung ist das Thema. Als eine Portugiesin zum Leiter des Oost-West-Zentrums kam und ihm schlankweg erklärte, dass sie die Welt verändern wolle, verwies er sie gleich in die Küche der damaligen Bäckerei, um dort die Belegschaft mit makrobiotischem Essen zu versorgen. Keine leichte Aufgabe, denn es wurde viel

gemäkelt, das Essen wurde zwar verschlungen und noch dreimal nachgelangt, aber die Köchin wurde nicht besonders respektiert. Sie lachte, weinte, schimpfte, setzte sich durch, wurde untergebuttert, sie kämpfte und als sie sich eines Tages in der engen Küche an einem Stuhl stiess und schon einen halben Fluch ausstossen wollte, hielt sie sich zurück und sagte halb lachend, halb weinend: 'Ich weiss, it's my own fault. Nicht der Stuhl steht im Weg, sondern ich bin zu dick ...'

Die Makrobiotik lehrt, dass jeder für sein eigenes Glück oder Unglück selbst verantwortlich ist. Und die Herstellung und Erhaltung der Gesundheit durch regenerative Ernährung wird dabei hoch angeschlagen. In diesem Sinne arbeitet auch das Oost-West-Zentrum, das in einem personellen und organisatorischen Zusammenhang mit dem Manna-Depot steht.

Dort werden Kurse über eine Vielzahl von Themen angeboten, die allesamt mit der Hebung des körperlichen Wohlbefindens zu tun haben: Druckpunktmassage, T'ai Chi Ch'uan, Oki-do Yoga, Aikido, Kleinkindernährung, Stillen, Ernährung während der Schwangerschaft, makrobiotische Erste Hilfe, visuelle Diagnose, Grundbegriffe der fernöstlichen Medizin, man kann dort lernen, wie man die Ernährung mit den Jahreszeiten, den Klimaten, mit der beruflichen Tätigkeit usw. abstimmt, man lernt die Grundbegriffe einer Kochkunst, die die Regeneration und Gesunderhaltung der Menschen zum Ziel hat. Man nennt es 'Volksgeneeskunde' und will mit den beschriebenen Aktivitäten ein möglichst grosses Publikum erreichen. So kommt es zum Beispiel zu einem Slogan wie 'Nederland okê, en begin met jezelf!' ('Niederland okay, und fang mit dir selber an!')

Das steht auf den Werbeleaflets, auf denen die entsprechenden Kurse angekündigt sind. Eine Gesundheitsbewegung also, die möglichst das ganze Volk erfassen soll. Und

Manna tut auch etwas für seine Darstellung in der Öffentlichkeit: man nimmt an den 'Sinter-Klaas'-Umzügen (Sankt-Nikolaus) teil, malt das Gesicht schwarz und verteilt die echten Manna-'Peppernoten' ('Pfeffernüsse', ein Gebäck aus Roggenmehl, Honig und Spezereien) unter die Kinder. An Weihnachten werden Weihnachtskochkurse gegeben, an Pfingsten Kräuterwanderungen veranstaltet, am Königin-entag, wo die ganze Innenstadt ein einziger Flohmarkt ist, darf Manna auch nicht fehlen, und es werden Einladungen zu Festdinern mit sämtlichen phantasiereichen Raffinessen der makrobiotischen Küche verteilt.

Für diese Werbung hat das Oost-West-Zentrum auch eine eigene Grafikerin angestellt. Der Stil der Veröffentlichungen trifft genau jene frostige Mitte zwischen salopper Unverbindlichkeit und verlockend phantasievoller Warenästhetik, die so gut in das Amsterdamer Milieu passt. Wer nicht aufpasst, wird betrogen, Vertrauen und Vertraulichkeit ist keine Tugend, aber den eigenen Vorteil im Auge zu behalten ist gar nicht verkehrt. Aber dabei verspricht Manna bzw. das Oost-West-Zentrum noch einmal zuviel. Denn mit der propagierten Ernährungsweise, einer reformierten Form der Makrobiotik, wurden tatsächlich viele Heilungserfolge und allgemeine Regeneration und Entschlackung erzielt. Man orientiert sich nun nicht mehr an Ohsawa, sondern steht vielmehr in Kontakt mit einem seiner Schüler, Michio Kushi, der eine weniger strenge, vielfältigere Diät empfiehlt. Der auch den Primat des Salzes zurückgedrängt hat und einen 'weicheren' Weg weist, der den Bedürfnissen der europäischen Physiologie eher angepasst zu sein scheint.

Ich konnte selbst beobachten, wie Leute, die ich in Abständen von mehreren Monaten sah, deutlich stärker und klarer in ihrer Ausstrahlung wurden.

Eine positive Bilanz also ...

Und trotzdem hat Manna Bankrott gemacht. Die Bankrotterklärung erfolgte ziemlich überraschend im April dieses Jahres (1982). Was waren die Gründe?

Ich fragte einen der leitenden Angestellten und erfuhr: zwei Unternehmen, an denen Manna finanziell beteiligt war, hatten Bankrott gemacht: das Verteilerzentrum 'Zonemaire' in Rotterdam ('Da sassen wir auch mit 300 000 drin') und das Verteilerzentrum 'Overbetuwe' im Gelderland, das der Konkurrenz der billigeren Produkte aus der 'ökologische beweging' nicht habe standhalten können und nun in deren Hände übergegangen ist.

'Kapotgekonkurreerd', mein Gesprächspartner spricht es leise aus, so als solle es niemand hören. Aber es ist eben nicht nur ein plattes Konkurrenzverhältnis, wo dieses Verteilzentrum den Kürzeren gezogen hat, sondern es stehen auch ideologische Differenzen und Zwistigkeiten hinter dieser Affaire. Es ist bekannt, dass zwischen der makrobiotischen und der ökologischen Seite nicht die reinste Harmonie herrscht. Von Seiten der 'ökologische beweging' wird der Manna-Organisation vorgeworfen, dass sie eine einzelgängerische und kommerziell orientierte Politik betreibe, während der informelle Leiter von Manna wie auch des Oost-West-Zentrums öffentlich ausdrückt, dass er keine Lust habe, dass Manna zum zehnten Verteilzentrum der ökologische Bewegung werde. Ein weiterer Grund für den Manna-Bankrott, so fährt der Manna-Mitarbeiter fort, habe in der zu schnellen Expansion des Unternehmens gelegen. Man sei dauernd in der Situation gewesen, dass genügend Geld verfügbar gewesen sei, und habe dann zu unvorsichtig auf weitere Expansion hin geplant.

Eine der Investitionen war die aus Japan direkt importierte Tofu-Maschine, deren Anschaffungspreis auch mehrere hunderttausend Gulden betragen habe. Weiterhin wurden auch grosse Räumlichkeiten gemietet, damit man den

ganzen Manna-Komplex an einer Stelle zentral zusammenfassen konnte. All diese Ausgaben stellten sich als eine zu hohe finanzielle Belastung heraus. Zudem hielt die steigende Tendenz im Umsatz nicht mehr an, denn gerade in Amsterdam, wo Manna die Hälfte seiner Produkte verkauft, war der Markt allmählich gesättigt. Deshalb wurden auch die Bankkredite, aus denen sich Manna vornehmlich finanziert hatte nicht länger gewährt, zumal Manna nur wenig belastbare Substanz in Form von Gebäuden u.ä. besitzt.

'Wir hatten eben zu wenig kommerzielles Know-How. Wir waren ein Haufen Idealisten, und dachten, wir könnten das schaffen.'

Wie er so vor mir sitzt, langgewachsen, mit einem scharfen, blauen Blick unter buschigen Augenbrauen - sympathisch - und mit einem ironischen Lächeln auf den Lippen ... da sehe ich vor mir das Bild eines unternehmen- den, seefahrenden Holländers, und ich habe Schwierigkeiten, den Begriff 'Idealismus' mit dem Manna-Stil zu verbinden. Die Werbung ist smart, der Vertrieb ist smart, Gefühle kommen nicht auf, höchstens frisch-freie Zuversicht und Unternehmungsgeist, aber kein Pathos, keine Schwülstigkeiten, oder Heftigkeiten ... das Wort Idealismus passt hier nicht her.

Ich frage, ob sich denn auch die Fluktuation der Mitarbeiter negativ auf den Geschäftserfolg ausgewirkt habe?

'Nein', meint er. 'Sicher nicht'. Denn die Fluktuation habe sich nur auf manuelle Arbeiten bezogen. Ausserdem habe man auch Interesse daran gehabt, dass viele Leute den Betrieb kennenlernen würden. Im Sinne der Verbreitung von 'Natuurvoeding'. Von anderer Seite höre ich dann allerdings, dass im Personalbereich doch Fehler gemacht worden seien. Zum Beispiel sei der Mitarbeiterstab in der Buchhaltung innerhalb kürzester Zeit bis auf zwölf Personen angestiegen, als das gesamte Verrech-

nungssystem auf Komputern übertragen wurde. Auch die Arbeitsorganisation sei nicht straff genug gewesen. Dabei hatte Manna im Laufe der Zeit bereits beträchtlich gestrafft: die einzelnen Läden, die früher finanziell unabhängig waren, wurden der Manna-Organisation zentral eingegliedert, und die anfängliche Nonchalance, mit der man Mitarbeitern erlaubte, auf Vertrauensbasis und je nach ihren jeweiligen Bedürfnissen Geld aus der Kasse zu nehmen, wurde vollständig zurückgenommen.

'Wie geht's denn nun weiter?', frage ich. Ich hatte gar nicht den Eindruck, dass man hier gar so sehr deprimiert war. Das Gespräch fand im Manna-Depot selbst statt, einige der Mitarbeiter, die entlassen wurden, hatten einen leckeren Kuchen auf dem Tisch angerichtet. 'Mein letzter Tag heute', sagte einer, den ich von früher her noch kannte. Und ich erfahre, dass der ganze Manna-Betrieb weiterlaufen wird, nur unter anderen Eigentums- und Finanzierungsvoraussetzungen. Während das Manna-Depot vorher eine Unternehmung der 'stichting natuurvoeding' (Stiftung Natuurvoeding) war, wird nun eine Manna-GmbH gegründet, deren Finanzierung zur Hälfte durch eine neue 'stifting natuurvoeding', und zwar durch private Kapitalgeber erfolgen soll, zur anderen Hälfte durch einen externen Kapitalgeber, dessen Namen nicht bekanntgegeben wird. Man hört nur munkeln, dass es ein grosser Trust sei, der nun die Hälfte des Manna-Kapitals eigne, dass er aber auch etwas mit natürlicher Ernährung zu tun hat. 'Ist er dann etwa auch makrobiotisch?' frage ich Bart. 'Nein', antwortet er, und setzt hinzu, mit zuversichtlichem Blitzen unter seinen buschigen Augenbrauen, und wie aus der Pistole geschossen: 'Aber das wird er noch werden!!!'

'Also ihr seid, ihr seid ...'

'Verrückt? ...' fragt er.

'Ja, verrückt, ganz schön verrückt.'

Bart lächelt leicht gerührt und geschmeichelt.

Die bisher aufgezählten Gründe würden eigentlich genügen, um den Bankrott zu erklären. Zu starke Expansion zum unrechten Zeitpunkt, eine zu euphorische Einschätzung des zukünftigen Umsatzes ... aber es kommt noch ein anderes Moment hinzu.

Ich traf einen früheren Mitarbeiter von Manna. Und fragte ihn nach seiner Meinung zum Bankrott: und er wies darauf hin, dass der Markt in Amsterdam schon gesättigt gewesen sei, dass es nun darauf angekommen sei, den Markt in der Provinz zu erschliessen. Aber dafür hätte qualifiziertes und motiviertes Personal gefehlt. Denn Adelbert sei einfach viel zu yang. Er stosse die unternehmenden, selbständig mitarbeitenden Menschen ab. Er verhalte sich viel zu bestimmend und zu wenig vermittelnd. Zuviel yang, zuwenig Menschlichkeit.

Und wer ist Adelbert? Er ist die treibende Kraft der Unternehmung. Langjähriger Makrobiot, Kushi-Schüler, von bewundernswert optimistischer Kondition, immer zuversichtlich, immer die richtige anfeuernde Antwort auf den Lippen. Man könnte sagen, ein charismatischer Führer, bei all seiner jungenhaften, blondschöpfigen Lebendigkeit. Er kennt sich aus in Massage-Techniken, in Kochkünsten und Kampfkünsten nach yin und yang, in den medizinischen Rezepten des fernen Ostens ... kennt sich aus in yin und yang, vor allem yang.

Wenn wir rekapitulieren: yang als das Zusammengezogene, das die Tendenz zur Ausdehnung, Ausbreitung, zur Explosion hat, als dasjenige, das von innen nach aussen geht, das auf den anderen einwirkt, ihn beeinflusst, ihn verändert, die eigene Ordnung ihm aufprägt.

'Ich finde, da sind hier immer solche Spannungen, in diesem Ost-West-Zentrum. Woher kommt denn das?' frage ich vor geraumer Zeit einen ehemaligen Mitarbeiter des Manna-Depots, der mittlerweile bei der 'ökologische beweging' arbeitet.

'Das kommt von Adelbert.' antwortet er umstandslos. 'Der macht die Spannungen.'

'Adelbert hat den Ehrgeiz ganz Nederland zu makrobiotisieren.' sagt jemand anders. 'Nederland okê, en begin met jezelf!- Ausdehnung also, Expansion, Beeinflussung, Imperative: 'Beginne bei dir selbst!', dann ist auch 'Nederland okê, dann bist du auch okê.

Hinter dieser frischen Zuversicht, die sich so smart ans Publikum wendet, verbirgt sich nichts anderes, als ein unreflektiertes Stück kalvinistischer Denkweise aus der Geschichte der freien Niederlande. Es wird unterschwellig an das Gewissen appelliert. Krank-Sein ist unmoralisch. Schwäche (Yinnigkeit) ist ein Ausdruck eines verkehrten, Gott nicht gefälligen Lebens. Während meines Aufenthalts im Oost-West-Zentrum fielen mir immer wieder die schnellen, eindringlichen 'Wie geht's?'-Fragen auf, die sich aber nicht aus Freundschaftlichkeit und Einfühlungsvermögen speisten, sondern vielmehr nur als Aufhänger dienten, um das entsprechende, angelernte Medizin-Wissen an den Mann zu bringen. Wenn man wahrheitsgemäss antwortete, dass man sich so oder so fühlte, Kopfweg hatte oder deprimiert war, kam wie aus der Pistole geschossen der Reflex: 'Dann musst du das oder jenes dafür oder dagegen tun.'

So kann sich eine in sich sehr heilsame, medizinische Theorie unmittelbar in ein autoritäres System sozialer Kontrolle umwandeln. Auch Adelbert selbst verhält sich seinen Mitarbeitern gegenüber sehr fordernd. Mutlosigkeit gilt als Schlappeheit - der Zustand des betreffenden Mitarbeiters ist einfach zu yin. 'Wir sind yangiger geworden', erklärt mir ein Junge, den ich nach eineinhalb Jahren wiedersehe, er hat Verantwortung übernommen, viel gearbeitet. Ich fühle, er ist stärker geworden, aber auch einseitiger. Er hat sich auf die Yang-Propaganda eingelassen. Vielleicht ist es besser, ein wenig mutlos

zu sein, als voller Mut und yangiger Expansionslust übers Ziel hinauszuschiessen und mit einem Umsatz zu rechnen, der sich nicht einstellt und daran dann Bankrott zu machen. Das Yang ist nicht das Heil der Welt, auch wenn man im Umkreis der Manna-Organisation das Yin und den yinnigen Zustand (die Träumerei, das Chaos, das Passive) mit einer Art peinlicher Verächtlichkeit quittiert. Man könnte sagen, dass das Yin bei Manna kommerziell funktionalisiert wird. Das überquellende Warenangebot, die bunte Suggestivität der Torten und Kekse und Weihnachtsmenüs, das alles sind Momente, durch die sich Manna von der strengeren Lima-Linie unterscheidet. Aber es ist dies kein echtes glückliches, lustvolles Yin. Es hängt an der Leine einer kalvinistisch gefärbten Gesundheitsauffassung, die sich vermittels des Marktes zu behaupten und auszubreiten sucht.

Auch hier also wieder dieses merkwürdige Gemisch aus Ideologie und Geschäft, das sich schon bei Lima gezeigt hat, nur dass Manna sich alternativer, bunter, swingender und populärer darstellt als Lima.

Wenn man eine solche soziologische Analyse der sozialen Beziehungsmuster und Denkformen unternimmt, dann vergisst man über der kritischen Beurteilung leicht die dankenswerten Verdienste solcher Unternehmen: sie versorgen die Bevölkerung mit der unter gegebenen Umständen bestmöglichen Nahrung und geben wertvolle Tips für die Herstellung und Erhaltung der Gesundheit der Individuen. Aber umgekehrt vergisst man, wenn man sich von der Faszination dieser neuen Realität blenden lässt, allzuleicht die Schattenseiten und Mängel dieser sozialen Gruppierungen, und wird auf diese Weise blind für die Möglichkeit weiterer Entwicklung und Befreiung.

'Manna' - das Brot, das in göttlicher Gnade vom Himmel fällt und die hungrigen Israeliten in ihrem Zug durch

die Wüste wunderbar speist. 'Oase', so heisst das neu-
gegründete, makrobiotische Restaurant im Oost-West#Zentrum.
Da klang der Name des ersten 1971 eröffneten Ladens 'De
Rozemarijn' ... bescheidener.

3.2.3.

Leute, die mit überschäumendem Idealismus einen Naturkostladen eröffneten, mussten bald einsehen, dass sie dem kommerziellen Tanz nicht zu entrinnen vermochten.

Zum Glück erkennen ziemlich viele Menschen, dass der Natuurvoedings-Sektor dabei ist, dieselben Fehler zu begehen, wie sie in den anderen Sektoren der Wirtschaft auch existieren.

So steht es in der Informationsbroschüre einer weiteren Verteilerorganisation, der kooperativen Vereinigung 'Spiraal'. Sie besteht aus sechs regionalen Verteilzentren, die über das gesamte flämische Gebiet Naturkostläden mit Lebensmitteln beliefern.

Der Initiator dieser Kooperative hat selbst eines dieser sechs Verteilzentren, 'De Mierik' aufgebaut, das in Oost- und West-Vlaanderen tätig ist. Es wird von nur zwei Personen betrieben: Arnold und Guy.

Ich betrete das Verteilzentrum durch den Laden, der daran angeschlossen ist - es ist Samstag mittag, die letzten Kunden werden noch bedient. Arnold steht hinter der Theke, wiegt ab, erklärt, packt ein, berechnet und streicht das Geld ein. Er ist ein quicklebendiger, dunkelhaariger Mann, sieht alles, hört alles, ist mit seiner Aufmerksamkeit immer zugegen. Er führt mich in sein Büro, wo sich hinter seinem ausladenden Arbeitstisch eine imposante Bücherwand erhebt, in der so ungefähr alle Themenbereiche der alternativen Literatur erscheinen: von Soya-Verarbeitung über natürliche Heilmittel bis zu Astrologie, Pendeln, Kartenlegen, Hellsehen und anderen okkulten Praktiken.

'Das ist eine Leihbibliothek. Wir verleihen diese Bücher an alle, die sich dafür interessieren', erklärt Arnold. Über diese esoterischen Interessen ist er auch selbst zur Natuurvoeding-Bewegung gekommen: vegetarische Ernährung als praktische Voraussetzung für spirituelle Interessen. Zusammen mit noch einigen anderen Ehepaaren gründeten er und seine Frau schon bald

eine Einkaufskooperative: als sie dabei in Konflikt mit bereits bestehenden Naturkostläden gerieten, gründete er einen eigenen Laden, dann begann er auch schon mit dem Zwischenhandel, und zwar als erstes mit biologischen Weinen.

'Das ist ja lustig',
warf ich ein.

'Dann haben Sie also genau von der entgegengesetzten, der Yin-Seite begonnen, ganz im Gegensatz zur Yang-Tendenz, wie sie bei Lima herrscht ...'

Als Initiator bzw. Inhaber eines neuen Verteilzentrums nahm er auch an den Sitzungen des von Lima-geplanten Bio-Syndikats teil. Aber als er energisch darauf bestand, dass auch Lima seine Geschäftsbücher offenlegen sollte, anstatt dies nur von den anderen Teilnehmern zu erwarten, bekam er am nächsten Tag einen Anruf von Pierre mit dem dezenten Hinweis, dass seine Anwesenheit in Zukunft nicht mehr erwünscht sei. Dies bestärkte ihn in der Überzeugung, dass im alternativen Markt gewisse monopolistische Tendenzen vorhanden seien, und dass es deshalb sinnvoll sei, im Gegensatz dazu ein Verteilsystem zu organisieren, das auf kooperativer Basis agieren sollte. So kam es zur Gründung der Kooperative 'Spiraal' im Januar 1982. Im Folgenden ein Auszug aus ihrem Selbstverständnis:

Die Spirale ist ein Zusammenschluss von regionalen Verteilern ... Die Produkte kommen zum Teil von regionalen Produzenten, (Gemüse, Seitan, Milchprodukte usw.), andere Basisprodukte werden durch die Kooperative gemeinsam im In- und Ausland angekauft. Der einzige Leitfaden ist dabei, dass es immer um kleine Betriebe geht. Kleindimensionalität ist dann auch die einzige Garantie für gute und kontrollierbare biologische Qualität ... Alle Produkte werden durch uns persönlich mit eigenem Transport abgeholt.

Aber es werden nicht nur kleine Produzenten unterstützt, auch die einzelnen Verteilzentren der Kooperative sollen eine bestimmte Umsatzhöhe nicht übersteigen dürfen. Zwischen 500 000 und 1 000 000 pro Monat solle der Umsatz liegen. Davon könnten zwei Familien leben. Für den Fall

dass der Umsatz steigt, solle ein neues Verteilzentrum gegründet werden. (Bei Arnolds eigenem Verteilzentrum liegt der Umsatz bei etwa 700 000 bfrs.).

Auf diese Weise schlägt man mehrere Fliegen mit einem Schlag: der Verteiler behält den persönlichen Kontakt mit dem Bauer oder Produzenten und kann sich persönlich für seine Waren verbürgen. Dies ist gerade in einer Etappe, wo sich grosse, kommerzielle Firmen des Naturetiketts bemächtigen und immer grössere Zweifel an der tatsächlichen Echtheit der Produkte aufkommen besonders aktuell. Andererseits geht es auch um die Struktur des alternativen Marktes. Arnold gibt gerne zu und betont sogar, dass die kleinen Verteilzentren ohne die jahre- und jahrzehntelange theoretische und praktische Vorarbeit, die Lima geleistet hat, nicht existieren würde. Trotzdem hält er mit seiner Kritik nicht hinterm Berg: Lima betreibe eine Preispolitik, die sich direkt gegen die Konkurrenten auf dem Markt wende. Manche Produkte würden sehr billig vertrieben, während bei anderen eine überdimensionale Gewinnmarge einkalkuliert sei, kleine Verarbeitungsfirmen, die bei Lima unter Vertrag stünden, dürften nicht auf eigene Faust bei der niederländischen Importfirma 'Locust' einkaufen, sondern die Produkte erst über Lima als Zwischenhändler beziehen. Auch bei den Bauern, die für Lima anbauen, mache sich ein gewisser Unwille bemerkbar, denn Lima betreibe den Getreidehandel eben nicht in erster Linie für die Bauern, sondern nach Massgabe ihrer eigenen kommerziellen Bedürfnisse.

'Wenn Pierre kommt, okay,' so hiesse es, 'aber Lima ...?!' Solche Entwicklungen sollen durch das Konzept der 'Kleinschaligheid' vermieden werden. Zu starker Machtzuwachs durch geballte ökonomische Macht wird also qua Organisations-System von vorneherein unterbunden: der Zwischenhandel beschränkt sich selbst, stellt sich nicht als

Schranke zwischen Verbraucher und Produzent, sondern versucht im Gegenteil den Informationsfluss herzustellen.

Bisher hat Arnold viel Erfolg gehabt. Das Geschäft läuft gut, und seiner Meinung nach gehört dieser Art von Unternehmung auch die Zukunft. Er verweist auf Holland und erklärt, dass das dortige Verteilsystem der 'ökologische beweging' schon viel besser ausgebaut sei. Und der Bankrott von Manna bestärkt ihn noch in der Ansicht, dass nur eine grössere Transparenz und eine verstärkte Bereitschaft zur Kooperation den Niedergang dieser grösseren Firmen verhindern könne.

Er selbst betreibt sein Geschäft mit nur einem Mitarbeiter, und dementsprechend ist auch das Arbeitsaufkommen enorm hoch. Der Computer, der ihn um die 10 000 DM gekostet hat, lohnt sich, er erspart ihm Monat für Monat die Arbeit von zwei Angestellten. Und in dieser Materie kennt er sich aus: er war früher System-Analytiker.

Die Transporte von den Bauern zum Verteilzentrum, und vom Verteilzentrum zu den Läden wird grösstenteils von seinem Mitarbeiter durchgeführt. Mit ihm fuhr ich an einem der nächsten Tage nach Leiden zu der holländischen Obstverarbeitungs-kooperative 'Gaiapolis'. Guy ist fast pausenlos unterwegs. Tausende von Kilometern, von Zomergem bei Gent nach Südfrankreich, und dort im Zickzack von einem Amt zum anderen, um Bescheinigungen für Ausfuhrgenehmigungen einzuholen, und vom nächsten Amt noch einen Stempel, von diesem Bauern zu jenem, je nachdem, wo die Ernte gerade abholbar war, wieder zurück nach Zomergem, und von da aus sternförmig zu den einzelnen Läden in und um Gent, und wieder zurück nach Zomergem, und von da aus nach Holland, nach Leiden zu Gaiapolis, oder zu Locust, der Importfirma der 'ökologischen Bewegung', immer auf Achse, ein sechzehn-Stunden-Tag.

'Natuurvoeding ist schön,'

sagt Guy.

'Man arbeitet für das, woran man glaubt, man setzt sich ein. Ich bin auf diese Weise gerettet worden von einer Krankheit, an der meine ganze Familie gelitten hat. Ich bin dankbar für diese Heilung. Es ist schön. Und es ist nicht schön: es ist zuviel Arbeit. Das geht an die Substanz. Wenn es nur das Fahren wäre, aber man muss Genehmigungen einholen, organisieren, Buchhaltung führen, Termine einhalten. Ich komme nicht zum Essen, ich komme nicht zum Schlafen. Heute nacht habe ich fünf Stunden geschlafen. Und Morgen früh um fünf Uhr fahre ich wieder nach Südfrankreich. Plus, man kann nicht genügend Informationen darüber geben, man kommt falsch an, man wird falsch beurteilt. ...und es ist Kommerz ... Es ist schön, und es ist nicht schön ...'

Guy hatte offenbar ein Bewusstsein von der paradoxen Identität der Gegenteile entwickelt ... ewiges Wechselspiel, yin und yang.

'Man sucht ein Gleichgewicht in sich selbst ... und erzeugt Ungleichgewicht mit der überwiegenden Masse der Menschen. ... man will Frieden, und erzeugt Krieg, kämpft für das Gute, und erzeugt das Böse ... Ohsawa, das war ein Realist, glauben Sie mir. Wenn er nach Europa kam, was meinen Sie, was er gegessen hat? Rindsfilet mit Pommes Frites. Aber trotzdem, man muss etwas tun. Nicht wie die Buddhisten nur passiv und anschauend der Welt gegenüberstehen ... sondern etwas tun. Was ist Ihr Ziel, Ihre Aufgabe im Leben?'

Ich fühle mich gefordert, muss Rede und Antwort stehen, zerfurcht mir den Kopf und antworte schliesslich:

'Ja, ich weiss nicht so recht ...'

'Aber Sie haben doch sicher ein Ziel ... eine Vorstellung ...'

'Ja, vielleicht',

sage ich,

'Wissen Sie, das Yin, das Yin, vielleicht muss ich das Yin, das Aufnehmende, das Empfangende irgendwie ... also, das Yin, das Weiche, Weibliche, das Passive, das ist doch im Verlaufe unserer westlichen Kultur immer abgewertet worden ...'

Mein Satz verschwindet im Diffusen. Ich kann nicht be-

greiflich machen, was ich meine. Ich fahre fort:

'Also, die Arbeit, die ich hier schreibe, die ist schon wichtig für mich ...'

Und er macht mir Vorschläge:

'Wenn Sie über die alternativen Projekte schreiben, dann schreiben Sie nicht, dass es alles schön und ideal ist. Nein, es hat Vor- und Nachteile, Licht- und Schattenseiten. Schreiben Sie nicht, dass das etwas ist, das sich von der übrigen Gesellschaft unterscheidet, sondern schreiben Sie, dass diese Leute Steuern zahlen, dass sie Arbeitsplätze schaffen, dass sie schwer und hart arbeiten ... und dass es alle möglichen Nachteile und Schwierigkeiten dabei gibt. Das wollen die Leute hören, das gefällt den Leuten, das beruhigt die Leute ... zeigen Sie auch die Schattenseite!'

Er ist blass, aber er arbeitet, arbeitet ... und als wir über die Autobahn und die Dörfer bei Leiden schliesslich bei 'Gaiapolis' angekommen sind und eine Tasse Gerstenkaffee getrunken haben, packt er seinen Transporter mit den Marmeladen- und Saftpöten voll und macht sich kurz darauf schon auf die Rückfahrt.

3.2.4.

'Wenn Sie einen echten alternativen Betrieb sehen wollen,'

hatte Arnold gesagt,

'dann müssen Sie zu 'Gaiapolis' gehen.'

Ich hatte mir einen idyllischen Bauernhof vorgestellt, mit Bäumen umwachsen, vielleicht eine ausgebaute Scheune, wo die Arbeitsgänge, das Einwecken und Entsaften der Früchte und des Gemüses stattfinden würde. Aber da hatte ich mich gründlich getäuscht: ich fand mich wieder in einer grossen Fabrikhalle mit einem Arsenal von Kochkesseln, Mischbottichen, Saftpressen und Schläuchen, von Abfüllanlagen, rüttelnden Eisenkörben, in denen die Flaschen etagenweise aufgestapelt und befördert wurden, bis zu den Etikettiermaschinen und den Pappkartons, die in hohen Stapeln aufgetürmt, die Flaschen und Gläser mit der kostbaren, fruchtigen Flüssigkeit enthielten. In dem ganzen Raum hing ein säuerlicher Duft von gekochtem Kernobst, und die Flaschenpülmaschine, an der zwei Personen in schnellem Rhythmus arbeiteten, verbreitete ein schepperndes Getöse.

'Wij zijn vol op productie', hatte Dirck am Telefon schon warnend angedeutet. ('Wir produzieren in vollen Touren'). Und so half ich zunächst einmal ein paar Stunden dabei mit, die Flaschen abzuwischen bevor sie durch die Etikettiermaschine zuckelten. Neben mir stand eine junge Frau im Overall, mit kurzen Haaren an den Flaschenkörben, es wurde schnell und zügig gearbeitet. Aber während kurzer Pausen konnten wir doch einige Worte wechseln. Als ich erwähnte, dass es auch in alternativen Betrieben straffe Hierarchien gebe und dabei auch auf 'Manna' in Amsterdam verwies, (wo sogar über die Konstitution und Kondition von Mitarbeitern nach yin- und yang-Massstäben buchgeführt wird), da sagte sie:

'Ja, ich weiss, da haben sie alle ihre Chefs und Unterchefs ... viele, die hierher kommen, glauben, dass

Dirck der Chef ist, weil er die Buchhaltung macht, aber der Eindruck täuscht: wir sind hier alle Chef.'

Sie sprach es mit einem selbstbewussten Lächeln aus. Und ergriff dann einen der Stapel Wägelchen, auf dessen breite Plattform sie einen monströs hohen Stapel mit Kisten aufbaute, den sie dann mit erstaunlichem Geschick und präziser Aufmerksamkeit genau zwischen zwei andere Stapel plazierte. Es war dies eine Arbeit, die normalerweise wohl eher den Männern vorbehalten bleibt, aber dass diese Rollenteilung hier nicht stattfand, erlebte ich als wohltuende, befreiende Neuheit. Die selbstbewusste und ganz und gar unaggressive Art und Weise, wie diese Frau hier mit ihrer Arbeit zu Gange war, erinnerte an die Auffassung von der menschlichen Arbeit, wie sie im Ablauf der sozialistischen Geschichte immer wieder hervorscheint.

Später gab es dann Mittagessen. Es wird turnusmässig gekocht, jeder der etwa zwölf Mitarbeiter kommt einmal dran. Der Essraum war gemütlich ausgestattet mit Second-Hand-Polstermöbeln, Zeitungen lagen herum und an der Wand hing ein riesenhaftes Poster, das eine Phalanx demonstrierender Arbeiter zeigt, an deren Spitze eine junge Frau mit aufgelösten Haaren und einem Kind auf den Armen einherläuft. Heroismus, Mut und Leidenschaft ... das arbeitende Volk erkennt seinen eigenen Willen, gewinnt ein neues Selbstbewusstsein. Aber, was in diesem Plakat angedeutet ist, das taucht auch im wirklichen Leben dieser Arbeitsgemeinschaft wieder auf. Sie haben sich die rechtliche Form der Kooperative gegeben, und das heisst, dass sämtliche neun Mitglieder der Kooperative selbst über ihre Arbeitsweise und ihr Verhalten auf dem Markt bestimmen. Fünf weitere Arbeiter sind durch die Kooperative angestellt, und im Sommer und Frühherbst, wenn das meiste Obst anfällt, kommt dazu noch eine beträchtliche Anzahl von freiwilligen Helfern. Die Mitglieder der Kooperative zahlen sich selbst den Minimum-Lohn aus, haben ihre Arbeitszeit auf eine Vier-

-Tage-Woche beschränkt (im April jedenfalls war dies so), aber an diesen vier Tagen wird intensivst, mit grossem Elan und hohem Tempo gearbeitet. Es zeigt sich also: auch ohne hierarchische Gliederung der Funktionen ist eine effektive, erfolgreiche Betriebsweise möglich.

Ich konnte keine Anzeichen von sozialen Spannungen unter den Mitarbeitern feststellen, hatte auch nicht das Gefühl, dass die Leute mit ihrer Arbeit unzufrieden waren: 'Je weet, waarvoor je werk'. (Hier weiss man, wofür man arbeitet').

Alle assen zusammen, das Essen war bunt und reichhaltig, es gab Hirse, verschiedene Gemüse, Kartoffeln und wahlweise Zwiebeln und Tomaten mit oder ohne Fleischgeschnetzeltes. Man machte aus der Nahrungszusammenstellung kein Dogma.

Die Rohstoffe - Äpfel, Birnen, Kernobst etc. - kauft Gaiapolis bei holländischen Bauern ein, die sie persönlich kennen (ein Teil kommt aus dem Ausland). Und auf den Gläsern steht knapp und sauber vermerkt: 'Diese Äpfel stammen aus 'verwaarlooze boomgardens' ('aus verwahrlosten bzw. verwilderten Obstgärten'), eine Auskunft also, die sich diametral gegen die marktübliche Warenästhetik stellt; dazu wird dann auch noch freimütig und transparent der Name des jeweiligen Bauern genannt.

Was den Absatz der Produkte betrifft, so gelangen etwa zwei Drittel davon in das Verteilsystem der ökologische Bewegung, ein Drittel wird für bio-dynamische Verkaufsorganisationen produziert. Der Umsatz beläuft sich auf etwa 570 000 Gulden pro Jahr.

Aber diese Kooperative besteht nicht nur aus der Obst-Fabrik, sondern umfasst auch eine bio-dynamisch bewirtschaftete Gärtnerei und einen dazugehörigen Bio-Laden. Dort kommen auch immer viele Freiwillige zum Helfen,

junge Leute, die von der Arbeitslosenunterstützung leben, Schüler während der Schulferien. Und am Problem des Grund und Bodens entspann sich auch die sogenannte 'grond-actie': als der Boden, auf dem die Arbeitsgemeinschaft anbaute, verkauft werden sollte, blieb ihnen, um mit ihrer Arbeit fortfahren zu können, nur die eine Möglichkeit, den Grund selbst zu kaufen. Und um das dazu nötige Geld zu erwerben, schrieben sie ein Spenden-Programm aus, nach dem jeder, der ein Interesse daran hatte, dass dieses Stückchen Land weiter bio-dynamisch bearbeitet werden sollte, einen Betrag von 100 Gulden auf ein dazu bestimmtes Konto überweisen konnte. Und sie erreichten auf diese Weise einen Betrag von 42 000 Gulden, wodurch bereits mehr als drei Viertel der gesamten Verkaufssumme abgedeckt sind. Der Konsument konnte also auf diese Weise Einfluss auf die Bodennutzung gewinnen, ohne selbst Grundbesitzer zu sein, und erzielte diesen Einfluss durch eine Schenkung. Im Grunde also nichts anderes, könnte man sagen, als eine mit einer Bedingung verknüpfte Schenkung.

Aber der ideologische Hintergrund ist noch weitreichender. In einem Informationsblatt erklärt die Kooperative, dass das formal-rechtliche Eigentum an Grund und Boden schon für sich selbst ein Unding ist und dass es ferner auch einschneidende Gefahren für die organische Entwicklung von menschlichen Lebensgemeinschaften darstellt: denn gerade durch die formal-rechtliche Indifferenz gegenüber der jeweiligen Nutzung kann jeder beliebige Missbrauch - in Form von Bodenspekulation und antiökologischer Nutzung - betrieben werden. Sozialistisches Staatseigentum an Grund und Boden wird allerdings abgelehnt, da es eine zentralistische Planologie mit sich bringt. Vielmehr solle die Bodennutzung eng auf die Bedürfnisse der regionalen Bevölkerung abgestimmt sein.

Es wird also das abstrakte, bürgerliche Eigentumsrecht

frontal angegriffen, und zwar zugunsten einer Gebrauchswertargumentation. Wie sehr unterscheidet sich diese Haltung von dem leidenschaftlichen Engagement, mit dem die Familie Gevaert aus naturschützerischen Motiven Land gekauft hat - basierend auf der Faktizität ihres von Alters her ererbten Besitzstandes. Aber die Reflektion der Gesellschaftsform, in der produziert wird, ist für die Kooperative 'Gaiapolis' zentral:

Gaiapolis wird auf einen Aussenstehenden sehr schnell den Eindruck erwecken, dass es aus einer Gruppe von Menschen besteht, die mit gesunder Ernährung und Gärtnerei beschäftigt ist. Aber das ist nicht der erste Ausgangspunkt. Der Grund, weshalb wir mit Gaiapolis begonnen haben, ist, dass wir an einem gesunden gesellschaftlichen Zusammenleben arbeiten wollen.

...So heisst es in einer Selbstdarstellung der Initiative.

Und so sieht es bei der 'ökologische beweging' auch im allgemeinen aus. Obwohl sie mit ihren neun Verteilzentren, ihrem chemischen Kontrollabor, ihrem Bodenuntersuchungsinstitut, ihrer Importfirma 'Locust' und ihren rund 250 lose affilierten Läden einen praktischen Beitrag zur Nahrungsversorgung leisten, sehen sie ihre Arbeit doch in einem weiteren Rahmen. Im Unterschied zu Manna sind sie nicht so sehr auf Heilungen am Individuum bedacht (obwohl auch bei Manna natürlich der Gedanke einer veränderten Welt durch physiologische Regeneration der Menschen im Hintergrund mitgedacht wird), vielmehr gilt ihnen ökologische Vernunft als Basis für eine neue Gesellschaft, die dann aber auch sozialistische Züge tragen soll. Sie beziehen sich auch noch unmittelbar auf die antiautoritäre Tradition der Kabouterbewegung, bestehen auf demokratischen Formen der Zusammenarbeit und gemeinschaftlichem Eigentum in den Betrieben, haben auch einen eigenen Konsumentenring stimuliert und aufgebaut, der das kritische Verbraucherbewusstsein auf dem alternativen Markt schärfen soll, und sie arbei-

ten auch mit anderen ökologischen Gruppierungen zusammen, wie zum Beispiel mit 'memo', ('mens- an milieuvriedelijke ondernemen' = 'mensch- und milieufreundliche Unternehmen'), deren Zeitung 'memokrانت' sich mit Themen wie 'Frauen in technischen Berufen', 'Finanzierung von alternativen Unternehmungen' beschäftigt. Die 'ökologische beweging' scheint auch wirtschaftlich stabiler zu sein, was vielleicht auf ihre lose dezentralisierte Organisationsform zurückzuführen ist.

Und trotzdem: in einem Artikel in 'memokrانت' stellt einer der Initiatoren dieser Bewegung aus der Kabouterzeit, der jetzt im Kontrollabor arbeitet, Arie van Genderen, die provokative Frage:

'Schafft's der alternative Ernährungssektor noch bis 1984?'

Es wird deutlich sein,
so schreibt er,

dass der eko-circuit vor einem wichtigen Wendepunkt steht (bio-dyn. und Manna auch). Wenn nicht schnell etwas passiert, dann gebe ich der ganzen Geschichte noch höchstens zwei Jahre, und dann 'finito'.

Die alternative Szene nennt er:

... eine bunte Sammlung von anti-autoritären, nicht-organisierten, kleinen Kapitalisten, die sich anarchistisch oder so ähnlich nennen, ...

in Wirklichkeit aber:

... mittreiben in den Strömungen, die durch die kapitalistische Ökonomie verursacht werden, wovon sie selbst ein Teil sind wenn die normale Ökonomie gut in Schwung ist, dann haben auch die Alternativen nicht soviel zu klagen, aber in dem Augenblick, wo die normale Ökonomie in Schwierigkeiten gerät, da müssen auch die Alternativen um ihre Existenz kämpfen. (Arie van Genderen, Haalt de alternatieve voedingssektor 1984, in: memokrانت, April 1982).

Und die Situation sehe tatsächlich nicht so rosig aus, auf dem alternativen Markt herrscht Konkurrenz zwischen dem bio-dynamischen Verteilernetz, Manna und 'eko', jede der drei Parteien hat ein umfassendes Angebot, ist

also nicht auf bestimmte Produkte spezialisiert. Auch legen sich die Einzelhändler nicht auf bestimmte Lieferanten fest, sondern richten sich genauestens auch nach minimalen Preisdifferenzen.

Alle Gegenmittel, um die alternativen Produzenten und Verteiler trotzdem zu schützen, haben ihre Nachteile oder widersprachen den eigentlichen, alternativen Grundsätzen, ob dies nun Preissteigerung, Technisierung und Rationalisierung oder die Steigerung des Warenumsatzes durch Verbreitung und Nuancierung des Angebots oder Lieferung der Waren auch an nicht-alternative Händler ist.

In diesem Dilemma entwirft Arie van Genderen das Modell eines 'Grünen Freistaats', der etwas mit dem 'Oranje Vrijstaat' der Kabouterzeit gemein hat. Konstitutives Element dieses Freistaats müsste der geschlossene Geld- und Warenkreislauf innerhalb der alternativen Szene sein. Etwas sektiererisch könne so etwas schon ausarten, mit dem Risiko, dass man auch eine kleine esoterische Minderheit bleibe, auch sind dabei nur beschränkte, nämlich interne Finanzierungsmöglichkeiten vorhanden, dafür gibt es aber keine Konkurrenz, es erfolgt eine genaue Abstimmung von Bedarf und Versorgung, so dass weder Über- noch Unterproduktion stattfindet; es werden eigene alternative Finanzierungsfonten errichtet; die Betriebe aus allen alternativen Sektoren arbeiten eng zusammen, Preisaufbau wird offen gehandhabt, es herrschen demokratische Mitbestimmungsmodi, die Arie van Genderen auch bereits in Diagrammen skizziert. Kurzum, der 'Groene Vrijstaat' ist ein grosser Schritt voran auf dem Wege zu einem 'eko-socialistische walhall' wie er es selbst halb ironisch nennt. Ein Praxismodell als Vorläufer für die grosse Umwälzung, die erwartet wird ...

Die grösste Schwierigkeit dieses Modells allerdings ist bislang seine Realisierung. Denn gegenwärtig ist der alternative Circuit 'zo lek als een mandje' ('so löch-

rig wie ein Korb'). Es geht mehr Geld hinaus als hinein: beispielsweise, wenn Geschäftsguthaben nicht auf alternativen Banken, sondern zinsgünstig bei den normalen, grossen Banken angelegt werden. Oder wenn Vermögen, das aus der Wertschaffung des alternativen Sektors stammt, für Gebrauchsgegenstände ausgegeben werden, die von aussen kommen. Auch Steuern und Versicherungen sind ein negativer Bilanzposten.

Das öko-sozialistische Walhall bedarf also noch einiger Kopfzerbrechen und Kraftanstrengungen.

3.2.5.

Ein Bauer, den ich auf seinem Hof in Ostflandern besuchte, hatte seine eigenen Vorstellungen über das Verteilungsproblem auf dem Bio- Markt.

Das Dorf lag in der lieblichen Hügellandschaft südlich von Gent, ich fragte mich zu der Strasse durch, die mir genannt worden war, passierte noch eine riesenhafte Milchverarbeitungsfabrik, die sich in ihrer ganzen stählernen Pracht über die Häuser erhob und bog dann nach rechts ein und klopfte schliesslich an die Tür des gesuchten Anwesens.

Es dauerte nicht lange, die Tür ging auf, und die Bäuerin stand vor mir, lebhaft, munter, sie lachte mich an und lud mich gleich, ohne mich zu kennen, ins Innere des Hauses ein. Sie führte mich in den grossen Wohnraum, wo an allen Wänden blumengeschmückte Heiligenbilder, Kreuze und das Herz Jesu hingen, was dem Raum eine heitere, altertümliche Gemütlichkeit verlieh. 'Sie wollen meinen Mann sprechen?' und ohne zu fragen, warum und wieso, sagt sie vergnügt: 'Er wird gleich kommen.' Sie schaut mir ins Gesicht und sagt plötzlich: 'Ui, ui, ui, Ihre Nieren sind überanstrengt!' Wir kommen ins Gespräch, und später liest sie mir noch aus der Hand. Ob sie denn selbst auch auf dem Feld arbeitet, frage ich sie. 'Aber ja, natürlich, ich tu das so gerne!' und mir schwirrt ein Bild durch den Kopf, als sähe ich sie zusammen mit Hirschen und Rehen die Erde aufscharren. 'Ja, ich tu das gerne!' betont sie, aber trotzdem ist sie nicht an dieses Stück Erde gebunden. Wenn es sein müsste, könnte sie von heute auf morgen alles liegen und stehen lassen und anderswohin gehen. Das ganze Land, das sie bebauen, ist gepachtet.

Schliesslich kommt auch der Bauer zur Tür herein, ein kleiner, kräftiger Mann mit einem verschmitzten Lächeln unter seinem struppigen, braunroten Bart. Er mustert

die Szenerie, und setzt sich dann an den Tisch. Er erzählt, wie er auf den Bio-Anbau gekommen ist: vor 16 Jahren war er von Traktor gestürzt, und hatte, bewegungsunfähig, die ganzen Gifte einatmen müssen, die er gerade über die Felder versprühte. Dadurch erlitt er eine schwere Vergiftung, die er nur knapp überlebte. Das genügte, das war der Wendepunkt in seinem Leben. Die Bäuerin hört ihm zu, sie lächelt vergnügt und nickt. Ich habe den Eindruck, dass die Beiden sich verstehen, und fühle mich wohl und willkommen.

'Ich finde es wichtig,'

sage ich,

'dass es den Bauern gut geht, dass die Bauern nicht durch eine bodenferne Macht verwaltet werden ...'

'Das ist ja auch der Grund,'

erwidert er,

'warum die EG-Politik nichts taugt ...'

'Nämlich?'

'Weil die den Durchblick nicht haben, das sind keine Bauern ...'

'Sie waren an der Gründung der V.E.L.T. beteiligt. (Vereinigung für ökologischen Land- und Gartenbau)?'

'Ja, aber V.E.L.T. war zu unspezifisch. Es hat nicht unsere Interessen als Bauern vertreten. Deswegen haben wir jetzt 'belbior' gegründet. Mit der Organisation haben wir noch Probleme, weil wir alle so wenig Zeit haben.'

Auf meinen fragenden Blick fährt er fort:

'Der Bauer sollte nicht unter Kontrakt stehen. Auch nicht bei einer biologischen Firma. Die Firma macht immer ihre Politik, nicht die der Bauern.'

'Lima?'

'Ja, und in Frankreich ist Lima noch die beste von allen.'

(Er lächelt amüsiert und bitter zugleich.)

'Wir wollen das Land bebauen, und wir wollen von dem, was wir hervorbringen auch an die Gemeinschaft abgeben ... und wir wollen keinen Profit machen, denn ...'

(Es folgt ein Augenzwinkern, er lächelt gewitzt und be-

lustigt zugleich.)

'... es haut ja doch nicht hin.'

'Was halten Sie von den Boerenmärkten in Baaigem, dort wird doch versucht, den Zwischenhandel auszu-schalten ...?'

'Das ist nicht für uns,'

erwidert er.

'Wir müssen höhere Preise nehmen, wir können damit nicht konkurrieren. Am besten,'

meint er,

'wäre es, wenn die Verbraucher in den Städten sich in Kooperativen zusammentun würden, und die Abholung des Gemüses selbst organisieren würden. Aber es herrscht ja heutzutage so ein Egoismus. Das gibt's ja schon kaum mehr, dass man noch irgendetwas zusammen macht!'

Ich habe eine lebhaftere Sympathie für diese beiden Personen entwickelt, und als ich mich verabschiedete, strahlt mich die Bäuerin an, lacht und sagt, ich wünsche Ihnen viel Glück mit ihrem Autostop nach Gent. Und wenn Sie in Gent angekommen sind, werden Sie sich ganz, ganz glücklich fühlen.

Und in der Tat, ohne auch nur ein einziges Mal nach dem Weg zu fragen, fand ich den Weg zur Autobahn, lief den Abhang hinunter, stellte mich verbotenerweise auf den äusseren Streifen ... und schon hielt ein Lastwagen, der mich nicht nur bis zur Autobahnausfahrt brachte, sondern mich noch direkt in die Strasse chauffierte, in der ich sein musste, der Fahrer lächelnd, ohne ein Wort zu sagen.

3.2.6.

Wenn ich es nicht gesucht hätte, wäre es mir vielleicht nicht besonders aufgefallen: mitten im Zentrum von Gent befindet sich ein Naturkostrestaurant, das sich recht bescheiden in die Reihe der Geschäfte und Wirtschaften einfügt. Das Innere des Restaurants ist wesentlich geräumiger, als man von aussen annehmen würde. Es herrscht dort ein Touch von *Elégance*, die mit einfachsten Mitteln hergestellt ist: cremefarbene Türeinfassungen, ein wehender Vorhang mit japanischen Motiven, an der Fensterfront und auf dem Schornsteinsims harmonisch arrangierte Pflanzen mit einer spielerischen Vielfalt von Blattformen und ... mindestens 15 japanische, kolorierte Holzschnitte, die mit schöner Regelmässigkeit ringsum über den Tischen hängen. Bilder von Geishas, von Schwertkämpfern und Samurais.

Die Küche liegt eine halbe Etage höher, wie die Befehlszentrale einer Hafenanlage, der ganze Gästeraum kann von da aus überblickt werden.

Es ist schon spät, kaum noch Gäste im Restaurant. Die Bedienung, ein junges Mädchen, scheint mürrisch. Ich habe schon bestellt, das Essen ist ausgezeichnet, ich bin hungrig, die Verdriesslichkeit des Mädchens beschäftigt mich nicht weiter. Dann sehe ich plötzlich den Chef auf der Treppe stehen ... das muss er wohl sein. Proper gekleidet mit Hemd, Veston und Kravatte, kurz geschnittene Haare, keine Spur von hippiesker Verträumtheit, nein, eine sportliche Gestalt, konventionell und bürgerlich. Und dennoch ...

Mir fällt wieder die mürrische Interesselosigkeit der Bedienung ein, und als ich eine zweite Frau sehe, die auch nicht eben vergnügt zu sein scheint, während sie die Tische abwischt und Gläser und Teller zusammenstellt, beginne ich mich zu fragen, ob dies wohl ein Ort ist, wo man sich vergnügen kann. Da steht er plötzlich ne-

ben mir, es entspinnt sich ein Gespräch, und was ich nicht zu hoffen gewagt hatte, wird wahr: ich kann dort einige Zeit verbringen, schlafen, essen, und, wenn ich Lust habe, auch in der Küche mitarbeiten.

Marc hat die Gastronomie in Amerika gelernt: er arbeitet mehrere Monate in einem japanisch/makrobiotischen Drei-Sterne-Restaurant, deren Chef auf äusserste Sauberkeit, Präzision und Ausdauer hielt. Nach einem vierzehnstündigen Arbeitstag setzte sich einer der Mitarbeiter an den Küchentisch, um die Abrechnung zu machen, worauf ihm der Japaner vorhielt: 'Das hättest du auch in Stehen machen können!'

Das japanische Element ist denn auch in Marcs Küche nicht zu übersehen: abends wird *à la carte* gegessen und ausser einem 'filet archiduc aux champignons' (natürlich vegetarisch) gibt es da auch 'tempura', 'nituké', 'sushis', 'tofu' und Algenröllchen, allesamt Leckereien, die nicht nur ansprechend aussehen, sondern auch gut schmecken und bestens bekömmlich sind.

Marc befasst sich seit etwa 10 Jahren mit natürlicher Ernährung und Diätetik. Wie kam es dazu? Er erzählt, dass er sehr autoritär und mit katholischem Hintergrund erzogen worden sei ('wie ein Tier im Käfig'). Dann aber habe er angefangen Drogen zu nehmen, was ihn spürbar aufgelockert habe. Er sei dadurch auch empfänglich geworden für so ausgefallene Ideen und Theorien wie die Makrobiotik. Nach anfänglichem Sarkasmus gegenüber dieser Bewegung, lernte er einen makrobiotischen Arzt kennen, dessen Ausführungen ihn begeisterten. Und bald darauf brach er sein Medizinstudium ab, und ging nach Amerika ans Kushi-Institut, um dort Shiatsu (Druckpunktmassage) und Makrobiotik zu lernen.

'Hat sich dein Leben dadurch verändert?'
frage ich ihn.

'Ich kann sagen, dass ich durch die Makrobiotik glücklicher, gesünder und stärker geworden bin. Ich sage nicht, dass ich gesund und stark bin, aber durch die Ernährung bin ich stärker geworden.'

Er legt sich zurück in die eleganten Polstermöbel seines Wohnzimmers im ersten Stock.

'Eigentlich mag ich Makrobioten ja gar nicht. Ich schere mich nicht drum, trage auch Lederjacken, wenn ich das will. Wir gehen jeden Sonntag Kaffeetrinken mit Croissants, Milch und Butter ...'

und mit einem leichten Seitenhieb auf die strengere, mehr yangbetonte Makrobiotik Ohsawas weist er darauf hin, dass es auch darum ginge, zu geniessen, sich zu vergnügen, Spass zu haben. Irgendwie fasziniert mich diese frische Selbstherrlichkeit, mit der er über Gott und die Welt, Politik und Physiologie, Moral und Ästhetik spricht. Ohne Konzept, aber impulsiv und mit einer spontanen Lebhaftigkeit, die in merkwürdigem Kontrast zu seiner gediegen eleganten Flanellkleidung steht.

'Du hast irgendwann einmal gesagt, dass Restaurantküche und Makrobiotik eigentlich ein Widerspruch seien. Warum?'

'Im Restaurant muss für viele Menschen gekocht werden. Man muss einen Durchschnitt finden. Wenn man dagegen für die eigene Familie kocht, dann wird genau das zubereitet, was die einzelnen Familienmitglieder brauchen.'

Er weist etwas genervt darauf hin, dass es jetzt im Winter doch normal sein müsste langsamer zu machen, sich zurückzuziehen.

'Aber nichts davon, die Leute arbeiten und arbeiten. Die natürlichen Rhythmen sind durchbrochen. Die Leute rennen mir das Restaurant ein, die Hektik hört und hört nicht auf!!'

Letzteres zeigt allerdings auch den geschäftlichen Erfolg seines Unternehmens: tagtäglich essen zwischen 80 und 100 Leuten bei ihm zu Mittag, abends sind es nochmal zwanzig bis dreissig. Und dafür unterhält er auch einen ansehnlichen Mitarbeiterstab: zwei Männer, die

morgens vier bis fünf Stunden Gemüse schneiden und die einzelnen Gerichte vorbereiten, ein Spüler, eine Serviererin, eine Frau, die das Abendmenü vorbereiten hilft, sowie seine Ehefrau, die ihr Architekturstudium aufgegeben hat und nun das Kind versorgt und in der Küche mitarbeitet.

Marc selbst ist immer dabei, schält die Zwiebeln ('eine Art Meditation'), würzt, mischt, gibt Befehle, kontrolliert, scheucht die Mitarbeiter in der Küche herum, tadelte, schimpft, wird zornig, tritt mit dem Fuss an den Herd, dass es knallt: 'Was brauchen die hier an dem Essen rumzumäkeln, verdomme!!', 'Marie, hab ich dir nicht tausendmal gesagt, du sollst den Eiweisspinsel in dieses Schälchen stecken!', 'Was stehst du hier denn so rum, siehst du nicht, dass der Herd geputzt werden muss, jetzt aber los, wird's bald!', und als ein Leverancier ihm nicht das bestellte Gemüse brachte, stieg ihm die Zornesröte ins Gesicht und er schrie in einem Anfall kindlicher Verzweiflung: 'Was denkt ihr eigentlich, wer ihr seid! Ihr glaubt wohl, ihr könnt mit mir alles machen, nur weil ich noch jung bin!'

'Marc, ich habe den Eindruck, dass du mit den Männern, die bei dir arbeiten, besser zurechtkommst als mit den Frauen? ...'

'Mit den Männern gibt es auch Konflikte, aber die können das besser rationalisieren und an sich abgleiten lassen. Frauen nehmen das immer viel emotionaler. Man muss Frauen in der Küche mehr antreiben. Sie sind viel langsamer, sie wollen es schön machen, aber manchmal geht es darum, dass es schnell geht. Da muss man praktische Kompromisse machen.'

(Er wird wieder heftig).

'Da muss das Essen um 12⁰⁰ fertig sein!! Restaurantküche, das ist nichts für Frauen. Sie kritisieren hier, sie kritisieren da. Sie wollen es immer anders machen. Das geht nicht. Das ist ein Job! Ich weiss, dass ich als autoritär verschrien bin. Aber der Laden muss laufen!'

Und der Laden läuft auch. Aber während das männliche

Team konstant bleibt, halten es die Frauen meist nur kurze Zeit dort aus. Die Serviererin bekommt Bauchkrämpfe, wenn sie wieder zum Dienst antritt, ein anderes Mädchen ist auf den Tod beleidigt und spricht kein einziges Wort mehr mit Marc, Marie lässt in kalter Wut ein ganzes Tablett mit Geschirr zu Boden fallen.

'In letzter Zeit ist das Essen irgendwie steril.'
sagt sie.

'Es fehlt der Schwung.'

Und sie fügt hinzu:

'Ich würde mir schon zutrauen, wieder ein wenig Auffrischung in den Laden zu bringen, aber er lässt es ja nicht zu. Warum geht er denn nicht nach oben, setzt sich aufs Sofa und liest seine japanischen Bücher? Wenn wir hier alleine arbeiten, läuft alles viel besser. Aber er hat kein Vertrauen, obwohl ich hier schon so lange arbeite.'

Was die Zornesausbrüche anbelangt, so erfahre ich, dass das auch in der konventionellen Wirtschaft bei Gastwirten häufiger der Fall sein soll. Angeblich bedingt durch die Hetze der Arbeitsvorgänge, aber auch durch die 'yangige' Atmosphäre, die in einer solchen Küche herrscht: Herdfeuer, Hitze, Dämpfe und Fettdünste. Worin unterscheidet sich dann eine solche makrobiotisch/vegetarische Küche von einer konventionellen Restaurantküche? Ich frage einen Italiener, der ausgezogen war, die Makrobiotik zu lernen, früher aber auch schon in anderen Wirtschaften gejobt hatte:

'Du glaubst nicht, wie die Leute da mit dem Essen umgehen. Da ist ein Krach, die Töpfe werden auf den Herd geknallt, das Fett klebt an den Pfannen ... während hier, hier ist es sauber, hier wird mit Konzentration gearbeitet, qui si tratta il cibo con rispetto! (hier behandelt man die Speisen mit Achtung)'

Tatsächlich, nachdem ich einige Zeit in diesem Restaurant verbracht hatte, fühlte ich mich trotz der Spannungen, die ich auch erlebte, wesentlich leichter, frischer und stärker als zuvor.

Ausser dem beschriebenen gibt es in Gent auch noch eine ganze Reihe anderer Naturrestaurants, so dass man rechnen kann, dass täglich um die 300 Personen in solchen Restaurants zu Mittag essen. Für eine mittelgrosse Stadt wie Gent (etwa 200 000 Einwohner) ist dies eine ganz beachtliche Zahl, zumal, wenn man bedenkt, dass dazu noch all die Haushalte kommen, in denen auch vegetarisch/biologisch gegessen wird.

Zu diesem Zustand hat sicherlich die Öffentlichkeitsarbeit der nahegelegenen Firma Lima erheblich beigetragen.

Auch die Naturkostläden sind in Gent äusserst zahlreich, und im Folgenden soll einer dieser Läden näher beschrieben werden.

3.2.7.

Im Süden der Stadt, nicht weit von einer der alten Kathedralen, finde ich den Laden 't Silo'. ('Das Silo') Ich streife den Schneematsch von den Schuhen - es ist Ende Januar - und ich trete ein. Der Ladenraum ist hell, ordentlich und irgendwie gefällig eingerichtet. Die Inhaberin steht hinter der Theke und ist intensiv mit einem Kunden beschäftigt.

'Nein! Käse, Milch, das ist überhaupt nicht anzuraten. Das bildet Schleimablagerungen im Körper. Der Mensch braucht das nicht. Wir brauchen keine tierischen Produkte. Eiweiss? Ja, sie können zum Beispiel Seitan essen. Das ist aus dem Protein von Weizenkörnern gemacht. Ist aber ein Luxusprodukt. Oder Tofu. Oder einfach Hülsenfrüchte! Sie können sich selbst heilen. Sie sind von den Ärzten unabhängig!'

Sie spricht mit anfeuerndem Enthusiasmus.

Klein von Statur, beweglich, quicklebendig, wie geladen mit vibrierender Spannung. So läuft sie zwischen den Regalen hin, hebt Kisten hoch, trägt sie ins Hinterzimmer, beschriftet, füllt ab, rechnet aus, notiert, oder hievt die schweren Getreidesäcke weg, um Platz für neue Lieferungen zu schaffen. ... Welch eine Aktivität, welch eine Energie. Ich staune.

Ich treffe hier im Laden eine Frau, die ich schon kenne, und zusammen setzen wir uns in den Raum, der sich hinter dem Verkaufsraum befindet.

Annie setzt sich zu uns. Sie macht kurze Mittagspause, schlägt die Beine übereinander. Sie trägt Turnschuhe, eine leicht ausgebeulte, zartgrüne Hose mit Anzugjacke ... und beginnt zu erzählen: Sie will jetzt versuchen, das Restaurant in Gang zu bringen. Im ersten Stock seien auch noch vier Räume. Sie hat sie vermietet, aber sie werden bei Ende des Studienjahres frei. Man könnte hier eine Bäckerei aufbauen, oder eine andere Werkstatt, vielleicht etwas mit Naturwolle. Man könnte aber auch Kochkurse in makrobiotischer Nahrungszubereitung geben.

Kurzum ein Zentrum. Oder auch sonstige Vorträge, die etwas mit esoterischen Themen zu tun haben. Aber vor allem müsste man das in einem anderen Stil machen. Man müsste versuchen, die jüngeren, die Studenten zu erreichen. Die könnten mit dem üblichen makrobiotischen Vortragsstil sowieso nicht so viel anfangen. Schade, dass gerade die Leute, die ein gesellschaftskritisches, politisches Bewusstsein entwickelt haben, sich auf eine natürliche Ernährungsweise nicht einlassen. Sie träumt von einer Synthese der beiden Strömungen. Sie selbst hat biologische Ernährung und Makrobiotik in ihrer Hippiezeit kennengelernt, als sie noch barfuss und mit Stirnbändern in Gent herumlief. Da gab es ein sehr atmosphärisches Restaurant. 'Trefpunt' genannt, nicht weit von der Kunstakademie entfernt. Dort wurde vegetarisches Essen gereicht. Das war Anfang der siebziger Jahre. Mit der Zeit wuchs ihr Interesse immer mehr. Sie arbeitete in fast allen Natur-Restaurants der Stadt Gent. Putzte, diente auf, kochte, am intensivsten aber lernte sie im Sou-en, wo sie ein halbes Jahr arbeitete.

Und die Makrobiotik? Sie empört sich:

'Immer geht es ihnen um ihre Familie, ihre Gesundheit. Die Frau wird an den Herd verbannt. Alles wird in die alten Mann/Frau-Rollen gepresst.'

Sie nimmt sich kein Blatt vor den Mund, äussert herbe Kritik. Die autoritären Beziehungen zwischen den makrobiotischen Lehrern und ihren Schülern ... das ist auch nicht ihr Stil.

Aber natürliche Ernährung, natürliche Lebensmittel, daran glaubt sie, das ist sinnvoll, das ist die Strasse in die Zukunft. Die Basis für alles weitere. Die Basis zukünftiger, gesellschaftlicher Veränderungen. Sie wollte selbst etwas aufbauen. Etwas sinnvolles. Darum hat sie diesen Laden angefangen, der jetzt eineinhalb Jahre am Laufen ist. Sie hat dieses Unternehmen gewagt, obwohl

es bereits eine grosse Anzahl von Naturkostläden in Gent gibt, obwohl andere Restaurant- und Ladenbesitzer ihr davon abriet, obwohl sie weder von ihrer Familie, noch von ihrem engsten Freundeskreis Hilfestellungen erhielt - eher im Gegenteil. Trotzdem hat sie es gewagt. Ihre Augen blitzen, als sie hinzufügt, eigentlich wolle sie die Lebensmittel lieber verteilen oder verschenken, als verkaufen ... und! fügt sie noch weiter hinzu: dazu müsste es überhaupt noch kommen, dass die Lebensmittelverteilung nicht mehr über den Verkauf geht ... Sie springt auf und läuft wieder in den Verkaufsraum hinaus, wo inzwischen ein neuer Kunde eingetroffen ist.

Als ich einige Monate später wieder zurückkomme, ist die Atmosphäre gespannt und ich erfahre langsam, Schritt für Schritt, wie wackelig, um nicht zu sagen katastrophal die finanzielle Situation dieses Ladens tatsächlich ist. Annie hat ohne Kapital, nur mit einem Kredit über 250 000 bfrs. ihren Laden begonnen. Der Zinsfuss war günstig: nur 9%. Aber diese Summe (damals etwa 17 000 DM) war schnell verputzt: erst die Kautions für den Laden, dann die ersten Monatsmieten, Rechnungen für Gasanschluss und Heizkörper, viele kleine Ausgaben für Einrichtungsgegenstände, Mülltonne, Farbe usw. und dann noch eine sehr grosse Summe für den Grundstock an Lebensmittel. Sie kaufte zuviel, und auch nicht immer die richtigen Artikel, und so kam es, dass sie kurze Zeit darauf bereits einen neuen Kredit aufnehmen musste, diesmal zu einem höheren Zinssatz, allerdings auch eine kleinere Summe, nämlich 100 000 bfrs. (etwa 6 500 DM). Darüber hinaus hatte sie sich auch noch kleinere Beträge privat geliehen. So musste sie den ganzen Erlös, der ihr abends in der Kasse blieb, für die Abbezahlung der Zinsen einsetzen, ohne jedoch die Schuldenmasse verringern zu können. Dazu kamen noch Steuern, mit denen sie auch

im Rückstand war. Für einige Tage wurde ihr das Telefon abgestellt, da sie die Rechnung noch nicht bezahlt hatte. Sie telefonierte nebenan, in der Telefonzelle, gab weiter Bestellungen an die Zwischenhändler und Gemüselieferanten auf. Sobald sie wieder Geld hatte, war es das erste, die Telefonrechnung zu bezahlen. Telefonisch konnte sie dann die Hausvermieterin noch etwas hintrösten, denn die Monatsmiete war auch noch nicht bezahlt. Dass sie ihre Waren auch auf Kreditbasis bezog, also Schulden bei den Lieferanten machen musste, daran hatte sie sich schon in den ersten Monaten der Ladenzeit gewöhnen müssen. Aber jetzt drohten einige bereits ihre Lieferungen einzustellen. Das Verteilzentrum 'de Brandnetel' in Antwerpen hatte am meisten Geduld geübt. Und sobald sie konnte, bezahlte sie diese Rechnung auch als erste. Das Restaurant, das sie im Hinterraum eingerichtet hatte, erwies sich in dieser Situation als zusätzliches Verlustgeschäft. Die Lage war etwas ungünstig: man musste erst durch den Laden durchgehen, und von aussen konnte man nichts von einem Restaurant sehen. Die Wenigen, die kamen, waren dann aber noch persönliche Bekannte von Annie, und ihnen gab sie dann auch noch öfters eine Portion extra - grosszügig, aber der Selbstkostenpreis für Lebensmittel und Arbeit war kaum gedeckt. Dazu kam dann noch die teure Heizung für den hohen Raum, der fast nie gefüllt war. Nach zweieinhalb Monaten gab sie das Experiment wieder auf, zumal die Frau, die zeitweise mitgearbeitet hatte und von Annie mit Lebensmitteln bezahlt worden war, erkrankte und einige Zeit später erkannte, dass sie doch lieber zuhause bei ihren Kindern bleiben wolle.

In dieser Situation muss Annie sich manchmal gefragt haben, ob es denn sinnvoll sei, natürliche Ernährung zu propagieren, Lebensmittel zu vertreiben, sich abzuarbeiten, wenn doch die Nachfrage einfach nicht gross ge-

nug war, um ihren Laden am Leben zu erhalten.

Aber sie macht weiter. Steht von morgens 9⁰⁰ bis abends um 7⁰⁰ im Laden, putzt, kehrt, packt ab, beschriftet, gibt Bestellungen auf, nimmt Waren in Empfang, legt das Gemüse auf dem Warentisch aus, ordnet, arrangiert und tritt in die Gespräche mit den Kunden ein.

Ein 14jähriges Mädchen kommt bereits zum dritten Mal und beklagt sich etwas weinerlich über Magenschmerzen, Kopfweh und Müdigkeit.

'Nein',

sagt Annie,

'ich habe damit kein Mitleid. Ich habe ihr dreimal gesagt, sie soll die Süßigkeiten lassen und nicht soviel Früchte essen, vor allem jetzt im Winter, ich habe ihr Tips für eine Kuzusuppe gegeben. Aber sie tut es nicht. Jeder trägt selbst die Verantwortung für seinen Zustand.'

Ich finde sie ist zu hart. Aber am übernächsten Tag kommt das Mädchen wieder zurück in den Laden. Sie hat die Diät eingehalten, sie strahlt, und es geht ihr sichtlich besser. Annie lacht tonlos und sagt:

'Ich müsste den Leuten ja nur alle möglichen, teuren Zuckerschleckereien und Luxusreformprodukte andrehen - aber ich kann es nicht, ich kann es nicht. Im Gegenteil, ich rate ihnen davon ab.'

Sie wirkt angespannt, nervös, hektisch, ständig in Aktion. Nimmt sich keine Zeit mehr zum Essen oder zum Kochen. Die Mieter im ersten Stock bezahlen ihre Miete nicht. Sie kann es ihnen nicht aus den Händen entwenden. Ihr Freund ist gegen den Laden und torpediert auch ihre Ernährungsweise. Er will bei Bier, Fleisch und Käse bleiben und findet das yangige Männlichkeitsbild der Makrobiotik repressiv. Annie nimmt die Beziehung nicht mehr ernst, sie verzettelt sich in Eintagsflirts, schläft wenig, geht abends oft noch aus, hierhin, dorthin, ratlos, hektisch; als müsse sie sich von ihrer realen Situation ablenken. Eines Tages befürchtet sie sogar, sie

könnte wieder schwanger sein. Eine schwere Belastung. Die Zeichen der Ermüdung mehren sich. Zwar macht sie nach wie vor die Hausarbeit mit schnellen geübten Griffen, aber die Unordnung nimmt Überhand, sie kommt ins Schleudern. Sie wird negativer, kritisiert dieses, empört sich über jenes. Dazwischen immer wieder Ausbrüche von geradezu irrwitziger, herausfordernder Heiterkeit, von blitzendem augenzwinkerndem Vergnügen. Und als dann bereits ein Anwärter auf ihren Laden erscheint, beginnt sie erst recht zu kämpfen. Dieser Mann hat sich ebenfalls mit natürlicher Ernährung befasst, er hat Geldgeber im Hintergrund, er würde den Laden führen und sie könne unter seiner Regie weiter dort arbeiten. Aber sie misstraut ihm. Und abends schreibt sie noch Gutscheine im Wert von etwa 120 DM aus. Es gibt ihr die Hoffnung, schnell wieder liquide zu werden. Und sie verkauft tatsächlich einige dieser Coupons. An einem dieser Tage kochte ich für sie ein Mittagessen im Laden, sie ass, und sass mit baumelnden Füßen auf der Theke, mit ihren Turnschuhen und sprach und sprach ... 'rechtvaardigheid', dieses Wort klingt mir noch in den Ohren. 'Soziale Gerechtigkeit'. Sie spricht es flammend aus, wie eine Jeanne d'Arc. Das war vorläufig das Letzte, was ich von ihr sah ... als ich sie wiedertraf, lag sie im Krankenhaus: kurz vor dem Blinddarmdurchbruch noch durch eine Operation gerettet.

Wie musste sie deprimiert sein! Schulden über Schulden, der Laden, der immer mehr bergab schlitterte, und sie selbst hier im Krankenhaus, ohnmächtig, hilflos, unfähig noch irgendwas daran zu tun. Und welch ein Widerspruch: erst noch natürliche Ernährung zu propagieren und dann mit akuter Blinddarmentzündung im Krankenhaus zu liegen.

'Ich weiss nichts über Ernährung,'
flüsterte sie, und:

'Sie haben mir fremdes Blut injiziert. Ich habe geträumt, aber das waren nicht meine Träume ... für kurze Zeit dachte ich, ich würde sterben.'

Sie blickte auf den Tropf, der ihr chemische Substanzen in die Venen tröpfelte.

Der Laden, Makrobiotik ... alles dahin?

Aber das Wunder geschah.

Von allen Seiten strömte ihr Hilfe zu. Man brachte ihr makrobiotisches Essen ins Krankenhaus, sie bekam Meridianmassagen zur Elimination der angesammelten Gifte, ihr Vater; mit dem sie über lange Zeit hinweg keinen Kontakt gehabt hatte, brachte ihre Krankenkasse in Ordnung (denn sie war nicht versichert) und auch der Laden brach keineswegs zusammen, sondern wurde plötzlich von einer ganzen Reihe von Leuten weitergeführt: ihr Freund, der sich dagegen eher ablehnend geäußert hatte, stand nun plötzlich am Verkaufstisch und packte Reis und Hirse in kleine Zellophanbeutel ab, hielt den Kontakt mit den Lieferanten aufrecht und überwachte die Kasse, Freundinnen aus Gent und anderen Städten übernahmen abwechselnd den Verkauf und selbst ihre Schwester mit schwarzen Katzenaugen, brüchig-lasziver Stimme und einem kurzen Punk-Mini-Röckchen hielt hin und wieder die Stellung. ... und Annie?

Noch sass sie blass, zart und durchsichtig auf ihrem Krankenhausbett, ein wenig verträumt und sehr weiblich ... aber wenige Tage später hing sie bereits wieder am Telefon. Ihre Züge spannten sich. Sie gab Anweisungen durch:

'... und die Bezahlung ist nicht so wichtig, erst muss die andere Rechnung bezahlt werden. Der Mais wird zu 70 francs das halbe Kilo verkauft. Ist das ganze Brot verkauft worden? Ihr müsst die Bestellung an den 'braunen Bäcker' durchgeben. Wieviel habt ihr heute umgesetzt?! Ja?'

... wie ein Manager.

Wenn man nun in den Laden trat, spürte man ein gewisses

Etwas. Eine Spannung. Der Laden war plötzlich wichtig geworden. Man traf sich hinter der Theke, es wurde für mehrere Leute gekocht, man wechselte sich ab, verabredete sich, wer als nächster oder als nächste drankommen würde. Es schien, als wäre der Laden zu einer Basis geworden, einem Sprungbrett für neue Aktionen. Als schwebten dort eine Sehnsucht, eine Hoffnung durch den Raum: die allgemeine Partizipation aller an der Verteilung der Lebensmittel.

Dieser Zustand dauerte aber nicht allzu lange, denn diejenigen, die eingesprungen waren, mussten auch ihren eigenen Geschäften nachgehen, was hatten sie davon, in einem fremden Laden zu stehen, unentgeltlich noch dazu. Und Annie gönnte sich nicht viel Zeit zur Erholung und Genesung. Etwa drei Wochen nach ihrer Operation stand sie wieder hinter dem Ladentisch.

Mehrere Monate später besuchte ich sie wieder. Sie hatte mit einem Stand auf dem Festival von Gent gut verdienen könne. Der Kundenkreis wuchs, die Geschäfte gingen nicht schlecht. Aber sie war es müde:

'Der Laden verschlingt meine ganze Energie. Ich komme zu nichts anderem mehr. Es wird einfach zu schwer, ich muss bezahlen, bezahlen, bezahlen. Enorm. Ich kann das nicht. Ich will gerne Menschen helfen, aber nicht um den Preis, dass ich hier stehe und die ganze Zeit nur dafür arbeite, die Steuern abzubezahlen. Und im Augenblick machen mehrere (Naturkost)Läden pleite. Die Steuern und die Grundausgaben sind enorm gestiegen. Die Läden, die mit mehr Kapital begonnen haben, die können das überbrücken, aber ich, wo ich sowieso im Rückstand bin, ich kann das nicht mehr aufholen. Das ist genauso wie in der normalen Wirtschaft auch! Die Kleinen gehen ein, die Grossen können sich über Wasser halten.

Aber der Laden, das ist nicht mehr meine Perspektive. Ich will näher ans Land kommen, etwas über den biologischen Anbau lernen.

Und ich hab's satt, den Leuten noch irgendwas beizubringen. Wenn sie das schon nicht selber tun, wenn sie sich nicht selbst bemühen ... dann seh' ich das nicht mehr ein. Die kommen hier in den Laden, stehen

eine halbe Stunde hier rum, kriegen alle Informationen umsonst, das ist mehr als Service, und am Ende kaufen sie dann doch wieder irgendwelche Süßigkeiten. ... Mir geht's jetzt nur noch darum, in meinem engsten Kreis zu wirken. Das sind meine Kinder (aus erster Ehe, d. Verf.) . Ich will jetzt für einigige Zeit meinen Freund arbeiten lassen, und selbst zuhause bleiben. Ich habe nicht mehr den Anspruch, einen gesellschaftlichen Einfluss auszuüben.

Annie würde den Laden gerne weitergeben. Aber es ist nicht so einfach, einen Nachfolger zu finden, die Suche zieht sich über Monate hin. Ein potentieller Nachfolger hat sich doch wieder zurückgezogen, das Risiko war zu gross. 'Ich kann's verstehen', sagt Annie. 'Er hat was zu verlieren, er hat einen sicheren Job, und jetzt in dieser Zeit der ökonomischen Krise ...'

Aber die Perspektive, immer so weitermachen zu müssen, erdrückt sie. Sie muss sich morgens aus dem Bett quälen.

Andere Bewerber wollen oder können den geforderten Übernahmepreis nicht bezahlen, also macht sie weiter: 'Sonst komm ich am Ende noch ins Gefängnis, weil ich meine Schulden nicht bezahlen kann.' Und Schulden hat sie (im Dezember 81) mehr als genug.

Steuerschulden, zwei Monate Rückstand bei der Ladenmiete, Schulden bei den Lieferanten und bei einem potentiellen Nachfolger, der den ersten Bankkredit bezahlt hat, sich aber dann doch zurückzog. Die zweite Bankanleihe hat sie allerdings aus den Einkünften des Ladens zurückbezahlen können. Von den Stadtwerken wurden ihr Gas und Elektrizität abgestellt, sie trägt einen Ski-anzug unter dem Pullover. Ende des Winters ist sie an einem Tiefpunkt angelangt: 'Ich werde schon nicht tot umfallen.' meint sie resigniert.

Aber mit dem Frühling kam auch die Erlösung. Am ersten April 1982 gehört der Laden offiziell ihrem Nachfolger. Er und seine Frau sind bereits dabei, sich dort einzuarbeiten.

Drei Jahre intensivster Arbeit, drei Jahre Erfahrung mit dem Verkauf von natürlichen Lebensmitteln liegen hinter ihr.

In dem Gespräch, das wir im Dezember 1981 hatten, analysiert sie die Gründe für die geschäftlichen Schwierigkeiten ihres Unternehmens:

Bezogen auf die geringe Umsatzhöhe ihres Ladens und die am Anfang noch zu geringe Laufzeit, waren die Zinssätze ihrer Kredite zu hoch. Zudem waren in dieser Zeit auch die Steuersätze gestiegen, was ganz allgemein für Läden dieser Grössenklasse eine schwere Belastung war. Wäre sie mit ihrer Ladengründung nicht gerade in die Zeit der ökonomischen Krise geraten, sondern hätte ihren Laden zwei oder drei Jahre früher begonnen, so wäre die ökonomische Geschichte wahrscheinlich anders und besser verlaufen. Dies bezieht sich auch auf die Kauffreudigkeit der Kundschaft, die gerade in den letzten Jahren etwas abgeflaut war.

Viele Fehler, die sie gemacht hat, beruhten einfach auf ihrer Unerfahrenheit in Fragen der Betriebsführung und auch in der Auswahl des Warenangebots.

Auch in der Beziehung zu ihren Leveranciers, den Grosshändlern, habe sie ihrer Meinung nach Fehler gemacht.

'Du musst knallhart sein. Sie bringen manchmal nicht, was du bestellt hast, oder weniger, oder mehr. Oder sie versuchen, dir etwas aufzuschwätzen, was sie anderweitig nicht verkaufen können. Ich habe da nie einen Fall draus gemacht, wie manche andere. Ich war zu weich. Aber wenn du in ihrem System mitarbeitest, musst du dich auch dem System entsprechend verhalten.'

Und sie fügt versonnen hinzu:

'Ich bin keine Geschäftsfrau. Ich bin zu sentimental. Ich kann keinem Kunden etwas aufschwätzen, wovon ich nicht selbst überzeugt bin.'

'Hast du nicht zuviel für deinen eigenen Verbrauch entnommen?'

'Mein persönlicher Verbrauch ist minimal. Das Essen ist schon mal billig, weil ich die Lebensmittel zum Einkaufspreis aus dem Laden nehme. Ausgehen und Filme usw. kostet mich alles nichts, da mein Freund im 'Atlanta' (einem Film-Café) arbeitet. Kleider kaufe ich fast nicht, ich kriege manchmal was von meinen Schwestern oder von anderen Freundinnen. Die meisten Ausgaben sind für die Kinder. Ich kaufe ihnen Kleider, kleine Geschenke, oder eine kleine Reise. Und das läuft schon ins Geld. Dazu kommen dann noch so kleine Unvorhergesehenheiten, alltägliche Sachen, wie Reparaturen, Tramkarten usw. Alles in allem knapp 10 000 bfrs. ist noch nicht viel! oder?'

'War der Laden trotz all der finanziellen und psychischen Belastung trotzdem eine gute Erfahrung für dich?'

'Ja, auf jeden Fall. Es war bisher die längste Arbeit, die ich an einem Stück gemacht habe. Alle meine früheren Arbeitsverhältnisse dauerten drei, vier, höchstens sechs Monate. Im Sou-en habe ich dann schon ein ganzes Jahr gearbeitet. Und jetzt im Laden werden es bald drei Jahre sein.'

'Du hast viel Kontakt mit Leuten gehabt, und du hast viel konkrete Informationen über natürliche Ernährung und Makrobiotik gegeben ...'

'Ja, aber ich glaube nicht, dass ich tatsächlich irgendjemand dazu gebracht habe, von der üblichen Ernährungsweise zur Makrobiotik überzugehen. Denn wenn es kommt, dann wächst es in den Personen selbst heran. Aber natürlich, ich war an dem Übergang beteiligt, ich habe die Entwicklung begleitet.'

'Wenn du jetzt nochmal beginnen würdest, was würdest du anders machen?'

'Ich würde mehr Kompromisse schliessen. Nicht gleich mit makrobiotischen Produkten anfangen, sondern mit Sachen, die die Leute schon kennen, also zum Beispiel Getreidekleie, Weizenkeime, Gemüsesäfte. Ich würde auch Milchprodukte dazunehmen. Dann würde ich auch nicht mit Gemüse beginnen. Denn wenn du das nicht verkaufst, geht es kaputt, und du hast den Verlust. Ich würde mit kleineren Mengen beginnen. Ich habe am Anfang gleich ganze Riesenbottiche Tamari, Miso und Zentnersäcke mit Getreide reingestellt. Es geht darum, langsam vorwärtszugehen, einen Kundestamm aufzubauen. Ich würde auch persönlich mehr Kompromisse schliessen. Ich habe am Anfang Leute,

die an den Waren rummäkelten, einfach rausgeschmissen. Ich wollte auch immer alles ganz direkt und genau erklären, ich habe den Leuten die Ernährungstheorie ein bisschen aufgedrängt.

Jetzt mache ich es anders: Ich höre gut zu, was die Leute wollen und wenn ernsthafte Fragen kommen, dann gehe ich auch ganz präzise darauf ein. Ich würde auch versuchen, die Erklärungen mehr wissenschaftlich zu geben, du weißt schon, mit Vitaminen und Spurenelementen usw. Die Leute wollen das. Das ist auch ein Kompromiss, den man schließen muss. Ich würde dann auch möglichst mit eigenem Kapital beginnen. Erst eine Zeit arbeiten und dann den Laden aufmachen. Und dann würde ich es zusammen mit einem Mann machen.'

(Annie hatte eine Zeitlang gehofft, dass eine Freundin von ihr, die sich auch mit natürlicher Ernährung befassete und über Kapital verfügte, als Kompanion in ihrem Laden mitmachen würde. Daraus wurde aber nichts, da die Frau ihren früheren Geliebten wiederfand und mit ihm gemeinsam weitermachte; auch die Frau, die zwei Monate lang mit dem Restaurant beschäftigt war, kehrte schließlich wieder in den Schoß ihres Familienlebens zurück).

'Die Frauen sind nicht stabil genug. Sie folgen immer dem Mann. Sie gehen in ihrem persönlichen Privatleben auf. Sie verkaufen sich an die Liebe!!!'

sagt sie flammend und mit starkem Nachdruck.

'Haben sich deine eigenen Vorstellungen über natürliche Ernährung und Makrobiotik im Laufe dieser Jahre verändert?'

'Ja, ich habe mehr Klarheit gewonnen, habe Erfahrungen gemacht.'

'Was ist der Einfluss dieser Ernährung auf die Gesellschaft?'

'Der Einfluss ist gleich null!'

sagt sie mit scharfer Betonung.

'Aber wir legen jetzt die Samen für die zukünftige Entwicklung ...'

3.3.

Im Folgenden einige Gespräche, an denen sich die Vielfalt der Zugänge und Haltungen zu einer veränderten Ernährung aufscheint.

Hendryk ist 19 Jahre alt und arbeitet im Restaurant 'De Goede Aarde' zu Antwerpen. Wenn Kurse über Ernährung, Yoga und Massage stattfinden, sammelt er meist das Geld ein. Er ist mir durch seine unauffällige, unaufdringliche Anwesenheit aufgefallen.

'Wie hat das bei dir eigentlich angefangen mit der Makrobiotik?'

'Ja, ich war eigentlich auf der Suche nach Etwas. Mein Freund befasste sich mit Ökologie, und als wir in einen alternativen Buchladen gingen, sah ich da auch Bücher über Makrobiotik liegen. Dann bin ich öfters zu einem Naturrestaurant gegangen ...'

'Und was sagten deine Eltern dazu?'

'Die wollten natürlich erst, dass ich wieder Fleisch esse, der Mensch bräuchte das, usw., aber ich habe dann eben alle Tage in diesem Restaurant gegessen, später konnte ich da auch mithelfen und dafür umsonst essen. Das ging so eins ins andere ... und jetzt finde ich das eigentlich pleasant, mit ihnen über Ernährung zu sprechen ...'

'Hältst du das eigentlich so durch, diese Diät? Weichst du nicht manchmal von dem ab, was du eigentlich essen willst?'

'Ich spüre ziemlich genau, ob ich noch ein bisschen mehr yin oder yang brauche. Man muss das ausbalancieren. Und vor allem, man muss die richtige Arbeit finden. Wenn man die richtige Arbeit gefunden hat, die einem liegt, dann kann man auch so essen, dass die Energie, die man braucht, gleichbleibend erhalten bleibt. Man muss aber immer gleichbleibend, regelmässig arbeiten. Für mich ist diese Arbeit das Kochen.'

Als dann Robert aus England hinzukommt, und wir uns darüber unterhalten, welches der Länder nun besser sei, England, Belgien oder Deutschland, fügt Hendryk mit einem behutsam irdischen Lächeln hinzu:

'Nicht England, nicht Belgien, der Himmel!'

Mit einem so irdischen und auch leicht verschmitzten

Lächeln in seinem blassen, runden Gesicht, dass auch der salzsauerste Spott eines ätzenden Zynikers verstummt wäre.

'Bei mir hat es lange gedauert, bis ich die Makrobiotik akzeptiert habe.'

Erzählt eine Frau von etwa vierzig Jahren, die mit mir am Tisch sitzt. Sie wirkt zufrieden und irgendwie unterschwellig glücklich.

'Ich habe lange gezögert, ungefähr sechs Jahre ... aber jetzt ... kürzlich kam ein Kind zu mir in Pflege, für etwa drei Monate. Das Mädchen hatte einen hartnäckigen Ausschlag ... die Ärzte waren unfähig, irgendetwas dran zu machen. Knapp drei Monate hat es gedauert, dann war der Ausschlag weg, und ich habe nichts besonderes gemacht, nur jeden Tag regelmässig gekocht ...'

Hinter dem durchscheinenden Vorhang tost der Verkehr durch eine der belebtesten Strassen von Amsterdam.

'Wie schmeckt Ihnen denn das Essen?'

frage ich Magda, eine zarte, dunkelhaarige Frau. Sie hat einen leicht leidenden Ausdruck in den Augen ...

'Oh, ja, ich mag dieses Essen gerne. Ich habe selbst eine Cousine, die sich durch diese Ernährung vom Krebs geheilt, oder vielmehr, den Krebs zurückgedrängt hat. Aber wissen Sie, trotzdem: sie hat nur mehr über das Essen gesprochen, immer nur über das Essen. Das finde ich nicht gut. Da wird man leicht zu einseitig ...'

Auf einem internationalen Makrobiotik-Kongress lerne ich Liza kennen, die längere Zeit am Kushi-Institut in Amerika verbrachte und später dann für einen Krebskranken und seine Familie die Nahrung zubereitet hat. Ich fühle mich in ihrer Gegenwart wohl und erzähle ihr von meinem Unbehagen an der makrobiotischen Bewegung:

'Manches kommt mir so patriarchalisch, so verschult vor. Irgendwie merkwürdig ... auch das japanische Element fällt dabei so sehr ins Gewicht ...'

'Wir haben die Tendenz, sie misszuverstehen. Sie sind ja so viel feiner als wir ...

Ich habe dort viel gelernt, nicht mal so sehr durch die Vorträge, einfach durch das Zusammensein mit Leuten. Aber ich verstehe deinen Einwand gut. Es wird zu viel beurteilt. Menschen werden nach yin und yang beurteilt ... aber wenn das nicht mit viel Liebe und Rücksicht geschieht ...'

'... da kann das leicht zu einem Machtinstrument werden, ein Mittel sozialer Kontrolle: du bist zu yin, du bist zu yang ... und du hast's an der Leber usw..'

'Michio Kushi hat einmal selbst gesagt, dass bei den Leuten, die an seinem Institut lernen, das Herzchakra nicht geöffnet ist ...'

Sie lächelt vorsichtig, bedauernd, und ich versuche mir vorzustellen: das Herz, das Zentrum der Liebe, des Gebens und Nehmens, des psychischen Gleichgewichts, der Harmonie, der Kommunikation, der Einheit von ich und du ...

'Das ist ja merkwürdig, wie kommt das nur?'

Birgit, die das Amsterdamer Manna-Depot und Oost-West-Zentrum hat aufbauen helfen, blickt nachdenklich zum Fenster hinaus:

'Das ist schon merkwürdig mit den makrobiotischen Männern. Wenn sie mit der Makrobiotik anfangen, sind sie noch so richtig soft und freundlich ... aber wenn sie dann durch die Ernährung stärker geworden sind, dann kehren sie plötzlich den Chauvi raus ...'

Birgit hat später die Zusammenarbeit gekündigt und ihre eigenen Ernährungs- und Shiatsu-Kurse gegeben.

Ein Gespräch im Amsterdamer Oost-West-Zentrum:

'Ihr lehrt immer nur Eure Inhalte. Ernährung und Körperarbeit usw. Könntet ihr nicht auch andere Gruppen miteinbeziehen? Es gibt doch zum Beispiel Leute, die sich mit der Welternährungssituation auf einer mehr ökonomischen Basis gut auskennen, die könnten doch hier auch Vorträge halten, oder das Ernährungs-

problem aus der Sicht von Frauengruppen? Die Räume sind doch ohnehin nicht genügend ausgelastet ...'

Antwort:

'Wir wollen nicht den Wein mit dem Wasser mischen!'

'Wie bist du denn auf die natürliche Ernährung gekommen?'

frage ich einen blondgelockten, etwa zwanzigjährigen Jungen, der aus einer kleinen westflämischen Stadt nach Gent gekommen ist, um Kunst zu studieren.

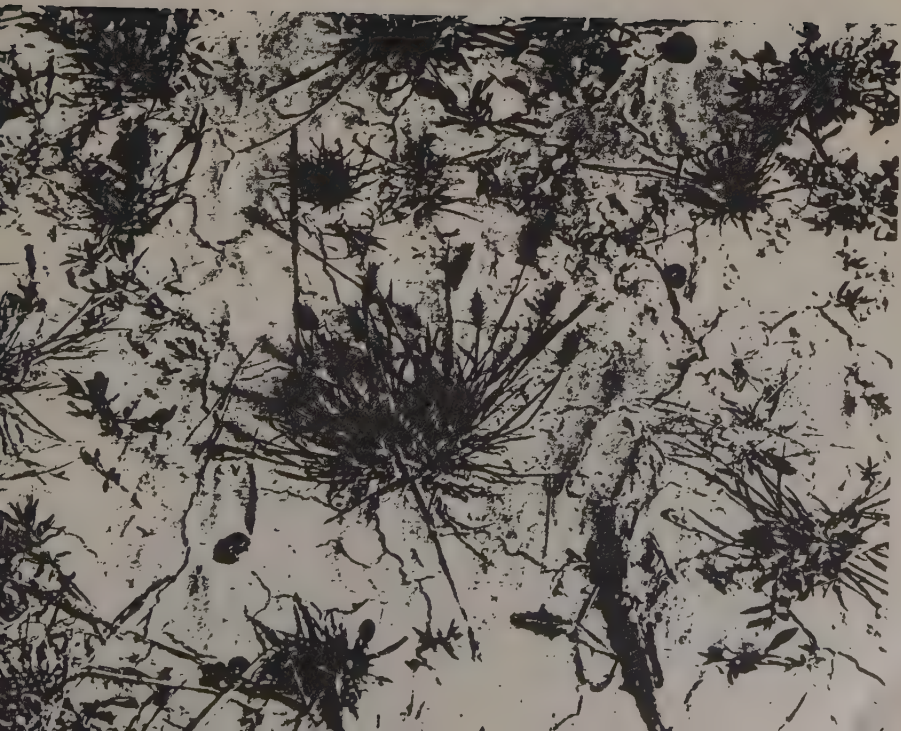
'Das war in der Schule, wir haben Pantomime gemacht, und der Lehrer, der uns das beigebracht hat, hat sich so ernährt. Er hat davon erzählt. Da wollte ich das dann auch ...'

'Und deine Eltern, haben die das denn zugelassen?'

'Mein Vater, der ist so aufbrausend. Als ich ihm sagte, dass ich kein Fleisch mehr essen wollte, da ist er richtig wütend geworden. Aber irgendwann hat er es akzeptiert. Ich kam zu ihm ins Schlafzimmer, als er gerade im Bett lag, und dann sagte er irgendwann, dass es okay ist und hat mich kräftig umarmt.'

'Und jetzt?'

'Ich finde Natuurvoeding gut. Aber man kann damit nicht alles erklären. Es kommt nicht alles nur vom Körper, sondern auch von der Seele und die Sterne beeinflussen alles. Und es ist überhaupt alles eins.'



Die Bauern sind empört

Die Glosse „Elektronische Landwirtschaft“ von Thomas Gofner, die am 25. August in der Kommentarspalte auf Seite 2 erschien, hat zahlreiche Leser zu Stellungnahmen gereizt. (Siehe auch „Wir über uns“ auf dieser Seite) Aus der Fülle der Zuschriften nachfolgend Auszüge:

Hoffentlich wäscht sich der Verfasser morgens noch mit selbstgefertigter, abgelaugter Kernseife, benützt kein duftendes Rasierwasser, ißt fetten Braten, reibt sich seine Kartoffeln zu den dazu passenden Knödeln selbst und geht zu Fuß oder fährt mit dem Rad zur Arbeitsstätte. Tut er das nicht, wirkt er ungläubwürdig.

Er kann nämlich nicht Erfolge von Wissenschaft und Technik auf bestimmten Teilgebieten als selbstverständlich für sich in Anspruch nehmen und gleichzeitig das gleiche Recht einem gesamten Berufsstand absprechen. Er weiß bestimmt, daß man mit den von ihm geäußerten Anbaumethoden die Bevölkerung nicht mehr ernähren könnte. Es ist ihm sicher bekannt, daß die Bundesrepublik die strengsten Lebensmittelgesetze hat und auch die Pflanzenschutzmittel strengsten Kontrollen unterworfen sind. Vielleicht gehört er auch zu denen, die bei der geringsten Erhöhung der Lebensmittelpreise, die in der Regel beim Landwirt gar nicht ankommen, in Wehklagen ausbricht.

Leonhard Gugg, Augsburg
Bayerischer Bauernverband
Haupthausgeschäftsstelle Schwaben

Saure Gurken

Das Aushängeschild einer Tageszeitung sind unter anderem die Kommentare. Doch dieser Kommentar ist weder qualifiziert noch hat er Niveau. Es stellt sich die Frage, welcher Beruf für unsere Volkswirtschaft von größerem Nutzen ist, eine moderne Landwirtschaft, die unser Volk preiswert und gut ernährt, oder ein Kommentator, der während der „Saure-Gurken-Zeit“ sich ein Honorar durch unsachgemäße Kommentierung verdienen muß?

Ulrich Geißler, Mauern

Beliebte Zielscheibe

Wir Bauern sind es ja nun schon gewöhnt, daß sich jeder nach Lust und Laune an uns vergreifen darf; wobei sich der Zeitgeist stark gewandelt hat: Galt der Landwirt früherer Zeiten in den Blättern als das Wahrzeichen extremer Dummheit, so stellt er heute eine beliebte Zielscheibe als Volksvergifter, Steuerschmarotzer, Naturvergewaltiger und Bodenspekulant dar.

Jedermann sollte wissen, daß zu den guten alten Zeiten der Boden nicht sauberer, sondern viel stärker verunkrautet war, das Getreide nicht gesünder, sondern in viel größerem Maße mit pilzlichen Krankheiten behaftet war, und die Milch nicht etwa besser, sondern mit Tbc- und Brucelloseerregern durchsetzt war – und um das wichtigste nicht zu vergessen, daß große Teile der Bevölkerung in früheren Zeiten schlicht und einfach hungerten. Ich wage die Behauptung, daß früher viele Menschen an verdorbenen, minderwertigen Lebensmitteln starben. Wo, so frage ich, sind konkrete Zahlen zu erhalten, wie viele Menschen heute an den angeblich so vergifteten Nahrungsmitteln sterben.

Ich frage den Verfasser, sind ihm die Nahrungsmittel immer noch zu teuer, in einer

Zeit, in der er nur noch 8 Prozent seines Einkommens für die Ernährung an die Bauern zahlt; will er sie denn zum Nulltarif? Ist ihm der jeden Tag überreich gedeckter Tisch zuwider, dann schlage ich ihm vor, er soll in ein Entwicklungsland übersiedeln, wo noch naturgemäße Landwirtschaft ohne Spritz- und Düngemittel betrieben wird.

Alfons Biber, Bodernau

Rundumschlag

Man könnte fast verstört werden nach der Lektüre dieses ökonomisch-ökologischen Rundumschlages. Vielleicht ist der Verfasser auch einer von den Zeitgenossen, die sich die Hände ablecken dürfen, weil sie ob der enormen Rationalisierungsanstrengungen der heimischen Landwirtschaft in einer zunehmend vom Hunger gepeinigten und bedrohten Welt noch genügend einwandfreie, gesunde Nahrungsmittel zu einem günstigen Preis erhalten. Vielleicht auch täte es ihm gut, einmal mit Sense und Dreschflegel sein Brot im buchstäblichen Schweiß seines Angesichtes verdienen zu müssen, wenn er glaubt, daß früher alles so goldig war.

Franz Haberstock, Bühl/Immenstadt

Berufsstand diffamiert

Es ist nicht zu übersehen! Die sprichwörtliche Saure-Gurken-Zeit regiert den Pressewald. Anders ist wohl die überzogene Kommentierung nicht zu erklären. Wenn keine anderen Aktualitäten da sind, muß halt die gute alte Landwirtschaft herhalten, um die leeren Spalten zu füllen. Ich verstehe nicht, daß sich Ihr ansonsten relativ objektives Blatt für derart an den Tatsachen vorbeigehende Kommentare zur Verfügung stellt.

Die Zornesröte treibt es einem ins Gesicht ob derlei Anmaßung und Diffamierung eines ganzen Berufsstandes. Wieder ein Musterbeispiel für die hirnlosen Theorien gewisser Intellektueller (Die Grünen!). Für die Presse ist es natürlich sehr einfach, auf dieser Modewelle mitzuschwimmen und sich der Brunnenvergiftung anzuschließen! Vielleicht wäre Ihr Autor der erste, der mit Dreschflegel und Sense wieder die Felder aberntet würde?

Johann Neff, Fernmittenhausen

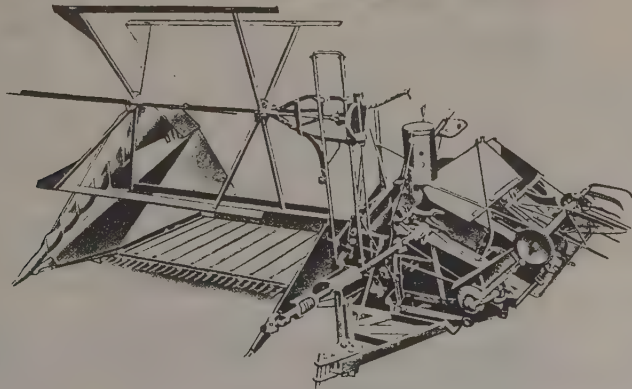
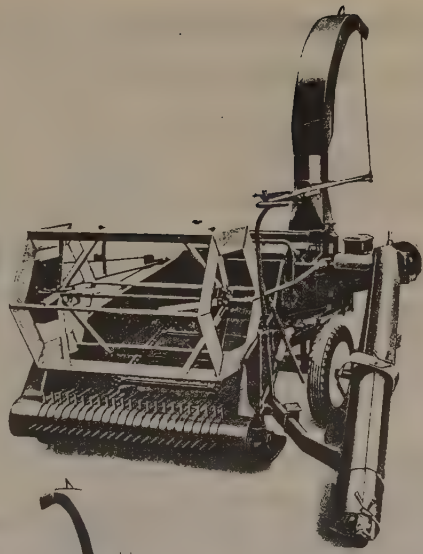
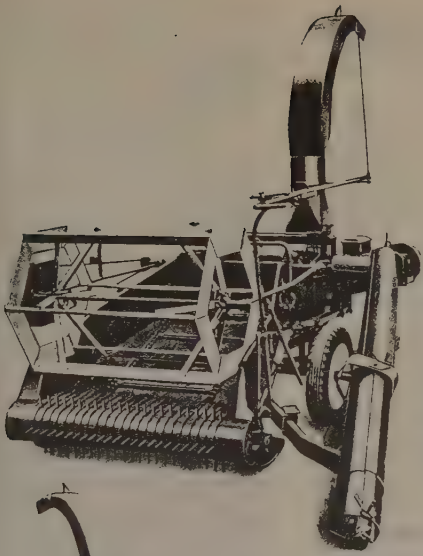
Boden bleibt das Kapital

Düngung ist neben dem Pflanzenschutz immer noch das wirksamste Instrument, die Bevölkerung in ausreichendem Maße mit preiswerten und dabei auch noch qualitativ hochwertigen Nahrungsmitteln zu versorgen. Auch in Zukunft wird der Boden das wichtigste Betriebskapital des Bauern bleiben. Ihn durch Überdüngung zu verseuchen, würde unweigerlich den Ruin des Eigentümers bedeuten.

Was den Pflanzenschutz betrifft, so dient dieser nicht zuletzt auch dem Verbraucher. Wird doch durch ihn vor allem ein für den Menschen u.U. tödlich wirkender Pilzbefall (z.B. Mutterkorn) verhindert. Außerdem ist festzustellen, daß mehr als Dreiviertel aller im Einsatz befindlichen Pflanzenschutzmittel völlig ungiftig sind.

Franz-Joseph Arnold, Gröbenbach-Zell





Erwerbsgemüsebau alternativ — eine Herausforderung!

Trotz gezügelter Wirtschaftsentwicklung steigt die Nachfrage für das allgemein teurere Frischgemüse und Obst aus alternativem Anbau. Ist zu erwarten, daß dieser Trend auch in Zukunft anhält?

Wenn es gelingt, diese Produkte nicht mit unverhältnismäßig überhöhten Preisen anzubieten und die Kaufmöglichkeiten zu verbessern, wird der Bedarf mit Sicherheit weiter wachsen. Treffen inoffizielle Mitteilungen aus Konkurrenzländern zu, so ist diese Marktentwicklung bereits geortet und in künftige Absatzstrategien einbezogen.

Alternative Wirtschaftsweisen im Vergleich

Wird gemeinhin von sogenannten biologischen oder alternativen Wirtschaftsweisen gesprochen, denkt man überwiegend an die meistgenannte biologisch-dynamische Anbaumethode. Vielfach ist nicht bekannt, daß es mehr

als ein Dutzend alternativer Verfahren gibt, die den Anspruch auf Eigenständigkeit erheben. Die Bezeichnungen ökologisch, naturnah, naturgemäß, naturgesetzlich oder organisch weisen auf die verschiedenen Landbaualternativen hin.

Nachfolgend werden die wichtigsten alternativen Anbauverfahren in zwei verwandte Gruppen eingeteilt und dargestellt.

In der Übersicht 1 sind die Methoden mit geisteswissenschaftlicher Grundhaltung den produktbezogenen Verfahren, deren Leistungen an Qualität, Unbedenklichkeit ihrer Erzeugnisse, Bodenfruchtbarkeit und Umweltfreundlichkeit gemessen werden, gegenübergestellt.

Anbausysteme mit geisteswissenschaftlicher Grundhaltung

Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise, das Landbausystem der

Generalthema Alternative Anbaumethoden

Die Fachgruppe Gemüsebau im Bundesausschuß Obst und Gemüse behandelte anläßliche ihrer Herbsttagung 1982 in mehreren Vorträgen alternative Anbaumethoden. Auch in Grünberg wurde während des diesjährigen Seminars viel über diese Anbaurichtung gesprochen. Da offensichtlich ein Bedürfnis besteht, mehr hierüber zu erfahren, wird GEMÜSE 1983 in einigen Beiträgen versuchen, seine Leser mit den Alternativen Anbaumethoden bekannt zu machen, sie aber auch mit geistigen Strömungen zu konfrontieren, wie sie heute bei den Abnehmern unserer Produkte, den Konsumenten, zu beobachten sind. Gleichzeitig rufen wir jedermann auf, seine Stellungnahme zu formulieren und, sei sie positiv oder negativ, uns zuzuschicken. *Schr.*

Übersicht 2: Alternative Anbaumethoden mit geisteswissenschaftlicher Grundhaltung

	I. Biolog.-dynamische Wirtschaftsweisen	II. Mazdaznen-Gartenbau	III. Methode der Makrobioten
Begründer: Lehre / Grundlage:	Rudolf Steiner Vereinigung der Anthroposophen (Medizin, Architektur, Landwirtschaft, Pädagogik, Kosmologie)	Dr. Otto Hanisch Anlehnung an altpersische Religion, strebt nach Vergeistigung und Vollendung des Menschen	Rudolf Kraft Nach den Gesetzen der Bipolarität, mittelpunktflehienden und mittelpunktsuchenden Kräften (Zen-Buddhismus)
Wesentliche Merkmale:	- Einfluß kosmischer Kräfte Äther- und Astralkräfte (Saatkalender) - Unterstützung durch Pflanzenpräparate - Gegenseitige Beeinflussung der Pflanzen (Fruchtfolgen mit Leguminosen) - Bodenbearbeitung ja – Einfluß der Astralkräfte - Kompost mit Präparaten hergestellt - Hofkreislauf mit Viehhaltung - Gründüngung - keine Herbizide u. a. chem. Behandlungsmittel - keine mineralischen Dünger - Produktkennzeichen = Demeter, Helios	- Kosmische Einflüsse (Saatkalender) - Einfluß von Metallen (Eisen und Kupfer) - Kaliumpotassiumat als Streumittel - Mazdaz-Kompost mit Wildkräutern - Verwendung von Knochen- oder Hornmehl - Gründünger (Senf, Leguminosen) - keine Herbizide u. a. chem. Behandlungsmittel - keine mineralischen Dünger - keine Abdeckung des Bodens mit Pflanzenresten, auch mit Gras	- Saatkalender - starker Einfluß wird Spurenelementen beigemessen - Zusatzmittel-Biokonzentrat mit 80 Elementen - auch tierische und menschliche Exkremente für Kompost Regenwurmkulturen - zudem Flächenkompostierung mit Laub und Stroh - Fruchtfolge mit Gründünger (4- oder 8-Jahres-Rhythmus) - Kompost mit Mg-Kalk, Holzkohle, Bimsstein etc. + Jauche - in der Umstellungszeit geringe Mengen Naturphosphat, Patentkali und Chilesalpater erlaubt. - Pflanzenauszüge als Düngemittel und Spritzmittel
Zentrum:	Freie Hochschule für Geisteswissenschaften Goetheanum, Dornach, Schweiz – Forschungsring für biol.-dyn. Wirtschaftsweisen e. V., Baum-schulenweg 19, 6100 Darmstadt 1	Diät- und Lebensschule Bringhausen	Deutsche Arbeitsgemeinschaft Bio-Elemente Kraft KG, Lortzingstr. 30

Übersicht 1: Alternative Anbaumethoden für den Gartenbau

Methoden mit geisteswissenschaftlicher Grundhaltung:

- Biolog.-dynamische Wirtschaftsweise
- Mazdaznan-Gartenbau
- Methode der Makrobioten
- Circle Gardening nach Langham, USA *)

Methoden produktionsbezogen: Qualität, Unbedenklichkeit der Erzeugnisse, Bodenfruchtbarkeit.

- Organisch-biologischer Gartenbau, System Müller/Rusch
- ANOG „Arbeitsgemeinschaft naturgemäßer Obst- und Gemüsebau“
- Veganistischer Gartenbau (naturgesetzlicher Landbau)
- System Lemaire-Boucher
- Methode Ruth Stout *)
- System nach Albert Howard
- Migros – Organischer Landbau
- Methode des organisch-intensiven Gartenbaues

*) Methoden fast ausschließlich für den Hausgarten.

Anthroposophen, geht auf die Lehre von Rudolf Steiner zurück, der in einer Reihe von Vorträgen seine grundlegenden Gedanken in den Jahren 1924 bis 1925 veröffentlichte. Neben den Landbauwissenschaften umfaßt die Anthroposophie nahezu alle Lebensbereiche, z. B. Medizin, Pädagogik, Kosmologie und Architektur. Das Geiste im Menschen führt man auf das Geiste im All zurück und sieht in allem Lebendigen die bindende Verwandtschaft. Die Darstellung der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise in Übersicht 2 soll zum besseren Verständnis nachfolgend erläutert werden.

Im Mittelpunkt des biologisch-dynamischen Landbaues steht der Betriebsorganismus. Seine Einzelglieder Boden – Pflanze – Tier und Mensch fördern sich gegenseitig. Im geschlossenen Betriebskreislauf soll der notwendige Nährstoffbedarf überwiegend aus mikrobiologischem Humusabbau und durch Verwitterungsprozesse gedeckt werden. Charakteristisch sind artenreiche Fruchtfolgen, unverzichtbar mit Leguminosen als Stickstoffsammler kombiniert.

Wesentlich im biologisch-dynamischen Landbau ist die Berücksichtigung kosmischer Einflüsse auf das Pflanzenwachstum. Ätherkräfte der Elemente Licht, Luft, Wasser und Erde werden durch astrale Kräfte der Planeten unterstützt. Die Einwirkung soll über Kieselkristalle im Boden und Kalk in Boden und Pflanze erfolgen. Bestimmte Entwicklungszeiten der Pflanzen, z. B.

Übersicht 3: Alternative Anbaumethoden produktbezogen

1. Organisch-biologischer Landbau

Begründer:

Dr. H. Müller / Schweiz
Dr. P. Rusch / Bundesrepublik Deutschland

Merkmale:

- Bodenentwicklung, Maßstab für Ertragsleistungen = Bodenfruchtbarkeit, Zahl und Zusammensetzung der Bodenbakterien
- Ernährung der Mikroflora des Bodens
- Zusatz = Bakterienmittel „Symbiflor“, Urgesteinsmehle auch für Pflanzenschutz
- Bodenbearbeitung = flaches Wenden, mechanisch tief lockern
- Bodenbedeckung – Flächenkompostierung – Gründüngung (Leguminosen)
- Kompostbereitung, Wirtschaftsdünger
- Regelmäßige Kalkgaben-Bodenreaktion, (Regelung auch mit Thomaphosphat und Patentkali), mindestens pH 6,5
- Düngung: keine leichtlöslichen Mineraldünger
- Pflanzenschutz: – Mittel auf pflanzlicher Basis, auch Cu- und S-Präparate erlaubt

Produktmarke:

- „Bioland“

Anschrift:

Fördergemeinschaft Organisch-biologischer Landbau,
Bahnhofstraße 1
7326 Heiningen

2. ANOG – Naturnaher Qualitätsanbau von Obst und Gemüse

Begründer:

L. Fürst

Merkmale:

- Überwiegend werden Erwerbsobstbaubetriebe erfaßt
- Ausgeprägte Humuswirtschaft, organische, vor allem wirtschaftseigene Dünger, mineralische Ergänzungsdüngung (P + K) beschränkt möglich – N-Dünger überwiegend organisch, Hüttenkalk, Algen- und Gesteinsmehle
- Pflanzenschutz:
Keine Herbizide, Insektizide selektiv und eingeschränkt im Rahmen des integrierten Pflanzenschutzes z. B. Cu-Präparate, Zineb u. a.

Produktmarke:

ANOG

Anschrift:

ANOG – Anton-Reuter-Straße 18
5400 Koblenz

3. Veganistischer Gartenbau

Begründer:

U. a. Mina Hofstetter/Schweiz, als „Naturgesetzlicher Landbau“, heute in England verbreitet

Merkmale

- Nutztviehhaltung wird abgelehnt; für Kompostbereitung und Düngung keine tierischen Abfälle
- keine Mineraldünger
- Gründüngung
- Mischanbau zur Schädlingsabwehr
- keine chemischen Pflanzenbehandlungsmittel

4. System Lemaire-Boucher

Begründer:

Raoul Lemaire und Jean Boucher/Frankreich

Merkmale:

- Idee: Biologische Umwandlung von chemischen Elementen durch Mikroorganismen im Boden
- Kompostwirtschaft, Verwendung von Schnellkompost, Stallmist und Abfällen
- Keine mineralischen Dünger
- Calmagolanwendung vorherrschend = Produkt aus Meeresalgen

5. Methode Ruth Stout

Begründer:

Ruth Stout/USA

Merkmale:

- Systematische Bodenabdeckung, bevorzugt mit Heu, Stroh, Sägespänen, Abfällen
- Unbedeutend für Erwerbsanbau

6. System Howard-Balfour

Begründer:

Sir Albert Howard und Lady Balfour/England

Merkmale:

- Kompostwirtschaft als Grundlage, dazu Verwendung aller verrottbarer landwirtschaftlicher Abfälle
- kein mineralischer Stickstoff



"Limagerm"

Keim und Kraft des lebendigen Getreides

Samen aus biologischem Anbau*
speziell kontrolliert und
nach ihrer Keimfähigkeit ausgewählt

• Gekleitete Samen ... oder wie man selbst umsonst
einen Reichtum an Vitaminen
und Mineralien herstellen kann
und das auf eine besonders leichte Weise
in unserem speziellen Lima-Keimer

■ aus biologischem Anbau
ohne chemische
Düngemittel
oder Pestizide

Alfalfa
"Luzernesamen"

Weizen
"konzentrierte Sonnenkraft"

Körner und Samen zum Keimen zu bringen ist ein sehr alter Brauch, der in verschiedenen Teilen der Welt bereits seit Jahrtausenden bekannt ist. Auf diese Weise gelang es den Menschen schon sehr früh, den Gehalt ihrer Nahrung beträchtlich zu steigern. Auch die intuitive Einsicht in den Keimprozeß spielte dabei eine wichtige Rolle. Vor allem im Orient wird diese Methode sehr geschätzt: Den Chinesen war sie schon 3000 vor Christus bekannt, und die Hunzas - jenes Volk aus dem Himalaya, das für seine Gesundheit und Langlebigkeit berühmt ist - verwenden gekleitete Körner, um den rauen Winter zu überstehen. Weiter gibt es Hinweise dafür, daß sie auch den Azteken und Navajos nicht unbekannt waren. Könnte es nicht sein, daß sie deswegen auch so häufig auf den Küchenszetteln der nordamerikanischen Küche auftauchen - sozusagen ein Erbstück aus früheren Tagen? In mehreren Privatkliniken im Nordosten der USA sind auch Forschungen über den therapeutischen Nutzen des Keimens und des frischen Pflanzenchlorophylls in vollem Gange. Diese Untersuchungen können letztlich auch nur den wissenschaftlichen Beweis für jene Heilwirkungen erbringen, die bereits früher mit Keimlingen erzielt worden waren: Damals nämlich, als während der Entdeckungsreisen des Captain Cook und anderer Seefahrer des 18. Jahrhunderts Bohnen-, Erbsen-, Gerstenkeimlinge usw. auf den Segelschiffen verwendet wurden, um den Skorbut zu heilen. Und durchaus mit Erfolg. Darüber hinaus gibt es auch noch Hinweise dafür, daß auch die seefahrenden Phönizier diese Anwendungsweise kannten, nur schon viel früher.



Eine neue Serie kochfertiger Lima-Produkte

PFLANZLICHE EIWEISSREICHE PRODUKTE

Aus biologisch angebautem * Weizen:

**Seitan,
Seitangulasch, Seitanpaste**

Aus biologisch angebaute * Soja:

**Sojafiltrat (Sojamilch) *
Tofu**

KONZENTRIERTE HÜLSENFRUCHTSUPPEN

**Linsensuppe
Azukisuppe**

IZIKI

Iziki-Algen mit Gemüse bereitet

* aus biologischem Anbau: ohne chemische Düngemittel, ohne Pestiziden

WARUM DIESE NEUE SERIE ?

Seit langem betont Lima die Bedeutung des vollwertigen Getreides und der Hülsenfrüchte als Basisnahrung wegen ihres einzigartigen Nährwertes. Dieses Grundprinzip werden wir darum auch stets zentral stellen.

Die Erfahrung lehrte uns jedoch, dass es für viele, die sich jahrelang mit einem Uebermass an tierischem Eiweiss ernährten, nützlich und günstig ist, regelmässig ein pflanzliches Eiweissupplement zu sich zu nehmen. Selbst jene, die sich bereits seit Jahren mit Getreide und Hülsenfrüchten ernähren, können mit Produkten wie Seitan, Seitangulasch, Tofu und Sojafiltrat (Sojamilch) auf angenehme Weise ihre Mahlzeiten bereichern.

Hantieren wir die Yin-Yang-^oTerminologie, so können wir Seitan eher als yang umschreiben, während Tofu und Sojafiltrat (Sojamilch) eher yin sind. Bereits seit einiger Zeit war es die Absicht von Lima, diese Produkte auf den Markt zu bringen. Nicht der Ausbreitung unserer Anzahl Produkte wegen, sondern weil diese Produkte im Osten seit mehreren hundert Jahren ihre Gedeihenheit bewiesen haben und wir über die biologischen Grundstoffe verfügen, um sie zu bereiten. Die Produktion ist allerdings einigermassen verschieden von den Herstellungsmethoden, die wir bis jetzt angewandt haben.

Durch ihre begrenzte Haltbarkeit in frischem Zustand sind die Verteilung und der Verkauf jedoch ziemlich beschränkt. Lima bringt deshalb diese Produkte sterilisiert in Gläsern auf den Markt.

Bei der Bereitung von Seitan entsteht ein wichtiges Nebenprodukt: die Weizenstärke. Es spricht von selbst, dass wir nicht die Absicht haben, dieses zu vergeuden. Die beste Wiederverwendung sahen wir als anfüllende Zutat in der Verarbeitung unserer Hülsenfruchtsuppen.

In erster Sicht kann es im Widerspruch zu unserer Ernährungs-ideologie erscheinen, dass wir den Markt mit kochfertigen Produkten beschenken. Nach jahrelangen Erfahrungen sind wir jedoch zu der Ansicht gekommen, dieser Nachfrage entgegenkommen zu müssen.

Man hat nicht immer die Gelegenheit, genügend Zeit für die

Bereitung einer gesunden, ausgeglichenen Mahlzeit zu verwenden. Warum sollten wir nicht die Möglichkeit bieten, rasch ein Essen zu bereiten. Ausserdem haben diese Produkte auch ihren Nutzen für diejenigen, die mit der Umschaltung Schwierigkeiten haben und dadurch aufgeben. Andererseits werden es die echten Küchenfeen sicher begrüessen, und das nicht nur während des Urlaubs, ihre Arbeit in der Küche etwas leichter zu gestalten.

QUALITÄT UND PREIS: URSACHE UND FOLGE ENG MIT- EINANDER VERBUNDEN

Die Qualität des Endprodukts ist von den verwendeten Grundstoffen und der Verarbeitungs- und Verpackungsweise abhängig. Die neue Serie Produkte ist hauptsächlich mit biologisch^o angebauten Grundstoffen verfertigt. Die Qualitätsgarantie Limas biologisch angebauter Produkte finden Sie in unseren Lima-Nachrichten «Lima und die biologische Qualität» (Nr. 7).

Darüberhinaus gebrauchen wir, im Gegensatz zu den gangbaren Gebräuchen in der gewöhnlichen Nahrungsmittelindustrie, keinerlei Nebenprodukte anderer Industrien, jedoch ausschliesslich vollwertige Produkte, wie sie beim Bauern zur Verfügung stehen.

Die Bereitung dieser Produkte ist ziemlich arbeitsintensiv. Das einfache Auswaschen der Weizen-Proteine, das Kochen und Pressen der Sojabohnen, das Dünsten der Gemüse geschehen mit äusserster Sorgfalt und stehen deshalb zu einer industriellen Verarbeitung in keinerlei Beziehung.

Die kurze Sterilisierungszeit beeinflusst kaum die Qualität des Endprodukts und Glas als Verpackungsmaterial ist deutlich ein Pluspunkt.

Dass diese äusserst äusserst arbeitsintensive Sorgfalt in der Verarbeitung den Kostpreis beeinflusst ist logisch.

Hier bleibt natürlich die Tatsache, dass diese bereiteten Produkte derartig konzentriert sind, dass eine Mindestmenge bereits eine kräftige Mahlzeit darstellt.

* siehe LN-Makrobiotik Nr. 5

SOJA IN EINER SEHR NAHRHAFTEN FORM:
SOJAFILTRAT* - TOFU*

SOJAFILTRAT* (SOJAMILCH)

Durch einen bemerkenswerten, traditionellen Bereitungsprozess gewinnt man Milch... aus SOJABOHNEN!

Sojamilch (1) ist sehr begehrt in Ostasien und wird dort seit vielen Jahrhunderten benutzt wie Kuhmilch im Westen. Seit 1950 wird Sojamilch — sei es industriell — ungefähr überall auf der Welt gewonnen. Internationale Hilfsorganisationen (UNICEF, FAO, WHO) betonen und propagieren deren Nährwert.

ZUBEREITUNG: Die Sojabohnen werden im Wasser geweicht und danach zerdrückt. Die auf diese Weise bekommene Paste wird dann geschmort und darauf durch ein Gazetuch gefiltert. Diese sehr alte, handwerkliche Zubereitung hat also keine einzige Ähnlichkeit mit der industriellen. BEACHTEN SIE: Limas Sojafiltrat enthält keinerlei hinzugefügten Zucker!

NÄHRWERT: Die Zusammenstellung von Sojafiltrat gleicht dieser der Kuhmilch im günstigen Sinne. Obwohl Sojafiltrat mit derselben Wassermenge als in der Kuhmilch anwesend bereitet wird, enthält das Sojafiltrat ebensoviel Protein, jedoch weniger Kohlehydrate, weniger Fett und weniger Kalorien. Sojafiltrat enthält darüberhinaus viel mehr Eisen und die Mehrzahl der wesentlichen B-Vitamine.

83 % der Proteine aus Sojabohnen findet man in der Sojamilch zurück, jedoch sind sie in dieser Form viel besser verdaulich. Gebrauchen Sie Sojafiltrat, dann schalten Sie gleichzeitig auch das Risiko wie den Gebrauch von Hormonen, Antibiotika, und Impfungen von Giftstoffen, inhärent an intensive Viehzucht, aus.

ANWENDUNG: Limas Sojafiltrat ist für alle Zubereitungen geeignet, bei denen gewöhnlich Kuhmilch gebraucht wird. Kalt oder warm, mit Gerstenmalz, Reismalz, Honig oder überhaupt nicht gesüsst, ist es ein herrlicher Durstlöcher. Bei Brustnahrung fördert es die Milchformung, sowohl im qualitativen Sinne.

Darüberhinaus ist das Sojafiltrat für die Bereitung von Getreidemilch für Babys zu empfehlen (siehe unsere Lima Nachrichten Nr. 28: «Lima spricht mit Müttern...»).

HALTBARKEIT: ungeöffnet: unbeschränkt. Einmal geöffnet: noch einige Tage an einem kühlen Platz.

REZEPTE: siehe letzte Seite.

TYPE ANALYSE PRO 100 g PRODUKT (2)

	SEITAN	SEITAN- GULASCH	SEITAN- PASTE	SOJA- FILTRAT	TOFU
Eiweiss	20,6	10,2	14,5	3,3	10,7
Kohlhydrate	4,2	6,3	8,9	1,4	1,6
Fette	0,7	0,9	6,7	2,4	7,4
Mineralien	0,5	1,2	2,1	0,3	0,6
Kcal	106,—	74,—	154,—	40,—	116,—
KJ	446,—	312,—	632,—	164,—	468,—

(1) da das Wort «Milch» durch den Gesetzgeber für tierische Milch vorbehalten wurde, finden Sie auf unseren Etiketten nur die Umschreibung «Sojafiltrat».

(2) für Seitan und Tofu: Analyse pro 100 g Füllgewicht.

TOFU: GERONNENES SOJAFILTRAT

TOFU SOJAKÄSE ist seit mehr als 1.000 Jahren eine der hauptsächlichsten Proteinquellen der ostasiatischen Völker. Es ist geronnene Milch, die aus gelben Sojabohnen gewonnen wird, in diesem Falle ganz bestimmt aus biologischem Anbau.

ZUBEREITUNG: Die Sojabohnen werden zu Sojamilch verarbeitet. Diese wird erwärmt und anschliessend das traditionelle japanische Gerinnungsmittel Nigari (kristallisierter Niederschlag von grobem Meersalz) zugefügt. Der Gerinnstoff wird in Formen gegossen, gepresst und gekühlt.

NÄHRWERT: Die Sojabohnen sind wahrscheinlich die interessanteste Proteinquelle. In der Pflanzenwelt sind sie einzigartig. Es ist eines der wenigen Gewächse, das ein «vollständiges Eiweiss» liefert, da alle wesentlichen Aminosäuren vorhanden sind. Darüberhinaus weist Soja nicht die Nachteile auf, die wir bei tierischen Eiweisslieferanten antreffen: u.a. Cholesterin, gesättigte Fette, Purin. Es verwundert dann auch nicht, dass ein grosser Teil der Weltbevölkerung von alters her die Soja besonders hoch als unentbehrliches Nahrungsgewächs einschätzt.

GEKOCHTE SOJABOHNEN haben jedoch den Nachteil, dass sie durch manche nicht so gut verdaut werden. Jedoch: TOFU verarbeitet, wobei die Rohfaser und die wasserlöslichen Kohlehydrate entfernt werden, sind sie sehr leicht verdaulich (zu 95 % gegenüber 68 % für gekochte Sojabohnen). Als hochwertige Proteinquelle kann Tofu als Basislieferant von Proteinen dienen. Da ein Überfluss an Lysine (eine essentielle Aminosäure, die bei vielen Getreidearten in unzureichender Menge anwesend ist) vorhanden ist, kann bereits ein kleines Quantum Tofu zusammen mit Getreide grosse Mengen leicht aufnehmbares Eiweiss verschaffen. Durch zum Beispiel nur 60 g Tofu mit einer Tasse Vollreis zu kombinieren, erhalten wir bereits 32 % mehr aufnehmbares Eiweiss, als wenn wir beide Produkte gesondert essen würden.

Tofu enthält ungefähr 80 % ungesättigte Fette, u.a. ca. 50 % Linolsäure, eines der ungesättigten Fettsäuren, das (wie Lezithin) von vitaler Bedeutung für unseren Metabolismus ist. Tofu ist darüberhinaus auch eine ausgezeichnete Quelle an Mineralien, wie Eisen, Phosphor, Kalzium und Natrium, an essentiellen B-Vitaminen, Cholin und Vitamin E.

VERWENDUNG: Tofu kann in zahllosen Mahlzeiten verarbeitet werden: pur, gepresst, gedämpft, gebraten, frittiert, in Wein fermentiert usw. Es kann leicht in unsere westliche Küche als Basis für Suppen, Sossen, Salatmischung, Nachspeisen, Brotbelag, Fritürefüllung und vor allem als traditionelle Ingredienz der vegetarischen Küche zur Bereitung von herrlichen Mahlzeiten eingefügt werden.

HALTBARKEIT: ungeöffnet: unbeschränkt. Einmal geöffnet: noch mehr als eine Woche in täglich frischem Wasser an einem kühlen Platz.

REZEPTE: siehe letzte Seite.

BEREITETE MEERESALGEN: IZIKI

ZUSAMMENSTELLUNG: Gekocht mit gedünsteter Zwiebel (aus biologischem Anbau*) und Pilzen.

ANWENDUNG: Einfach erwärmen und zu Ihrer Getreideplatte geben. Meeresalgen sind in der Naturkostküche wegen ihres hohen Gehaltes an Mineralien, Spurenelementen und Vitamin B 12 unentbehrlich.

HALTBARKEIT: ungeöffnet: unbeschränkt. Einmal geöffnet: noch einige Tage an einem kühlen Platz.

* aus biologischem Anbau: ohne chemische Düngemittel, ohne Pestiziden



natuurvoeding

Edgar Gevaertdreef 10
B-9630 St.-Martens-Latem
Tel. (091) 82 41 76 - 82 42 76
Telex 12298

Mr. _____
à : _____

VISITE DE CULTURE

PRINTEMPS

Date : _____ 198..

Sous contrat 198..

Parcelle

N°/Nom

Nombre d'ha

Culture

Variété

Précédents

Date

Semis

Fumure

Aspect

Végétation

Remarques

DISCUSSION TECHNIQUE

- Evolution SAU

SAU en biologie

- Points techniques



Culture : - fertilisation

- travail du sol

- désherbage

Elevage : - alimentation

- véto

APPRECIATION

FICHE D'IDENTIFICATION

(à remplir par tout nouveau candidat agriculteur)

I. Généralités

Nom, Prénom : ----- Date de naissance : -----

Adresse postale : -----

----- Tél. (---) -----

Etat civil : ----- Nombre d'enfants : -----

Assiègetté à la TVA : oui ou non — Nombre de personnes travaillant à la ferme : -----II. Description de la ferme

Genre (céréalière, polyculture-élevage...) : -----

Nature du sol : -----

Surface totale de l'exploitation : ----- ha. Mode de faire valoir : -----

Surface agricole utile (SAU) : ----- ha.

* SAU en prairies : ----- ha

en champs : ----- ha

en bois : ----- ha

en étangs : ----- ha

* SAU en biologie : ----- ha

en reconversion : ----- ha

en chimie : ----- ha

En biologie depuis (année, mois) : -----

Motif du passage en agriculture biologique : -----

Motif du maintien d'une partie en chimie : -----

Elevage éventuel :

* nombre d'animaux par catégorie : -----

* type de stabulation : -----

* type d'alimentation : -----

Méthode d'agriculture biologique pratiquée au départ : -----

actuellement : -----

Type de rotation pratiquée : -----

Fertilisation :

* fumier : tonnage approximatif : -----

* compostage : oui ou non ; en surface ou en tas* engrais verts : oui ou non ; surface/an : ----- ha

nature : ----- Durée : -----

	oui	non	sur quelles cultures	dose/ha/an
Nitrate du Chili (ou autre)				
Phosphates naturels				
Patentkali (ou autre)				
Algues, poudres de roches				

Désherbage : Comment est-il réalisé ? -----

Pose-t-il problème ? -----

Autres problèmes techniques ? -----

EN ANNEXE : - Plan détaillé de l'exploitation : parcelles numérotées et nommées.
- Plan des assolements et rotations : depuis 3 ans.

Tel : 091-82.41.76
 Telex : 12296 Lima
 BTW : 400.157.266
 HR : Gent 84.158
 KB : 449-5591071-68
 PCR : 000-0010345-63

C O N T R A T (B e l g i q u e)

U/Ref.:

O/Ref.:

Sint-Martens-Latem,

Il a été convenu ce qui suit : entre la S.A. LIMA, Edgar Gevaertdreef 10 à 9830 Sint-Martens-Latem (près de Gand), tél. 091/82.41.76, représentée par son délégué _____, et Monsieur _____,

à _____, agriculteur résidant

tél. _____/_____, qui s'engage à réserver à la firme LIMA la culture et la récolte de :

(ha, tonnes)	CULTURE, VARIETE	PARCELLE Nom ou N°	PRECEDENT	PRIX
a)	_____	_____	_____	_____
b)	_____	_____	_____	_____
c)	_____	_____	_____	_____
d)	_____	_____	_____	_____

aux conditions suivantes :

- Produits en provenance de terres cultivées par l'agriculteur dans sa propre ferme. En aucun cas ils ne pourront provenir d'un échange ou d'un achat par l'agriculteur.
- Seront considérés de qualité biologique, aux termes du présent contrat les produits en provenance de cultures biologiques définies dans le cahier des charges édité par l'Association Européenne d'Agriculture et d'Hygiène Biologique (Nature et Progrès) chaussée de Louvain 105, 5971 ROUX-MIROIR (INCOURT), tél. 010/88.85.86. Ce cahier des charges n'impose pas une méthode de culture biologique bien déterminée, celle-ci étant du ressort de l'agriculteur en fonction de son sol et de son climat. Toutefois, ce cahier des charges donne la liste des produits qui peuvent être tolérés de même que ceux qui sont formellement interdits pour la fumure ou la protection des végétaux. L'appellation "biologique" n'est donnée qu'à des produits en provenance de terres cultivées biologiquement depuis au moins deux ans révolus. Ces produits de troisième année biologique auront bien entendu été cultivés biologiquement sans l'emploi de désherbants, d'insecticides, d'hormones, de raccourcisseurs de paille, de désinfectants du sol et des semences ou de tout autre produit chimique de synthèse.
- Conditionnement : en sacs LIMA (remis franco à l'avance) ou en vrac si l'agriculteur dispose d'une vis chargeuse.

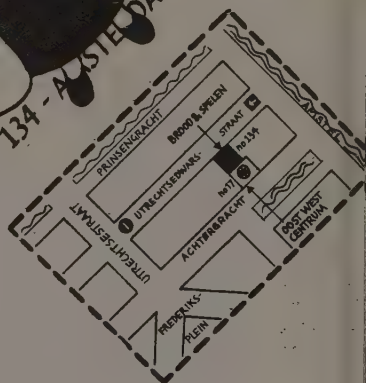


NATUURVOEDINGSWINKEL **BROOD & SPELEN**

produkten van MANNA, Lima, Demeter, Weleda



UTRECHTSEDWARSTRAAT 134 - AMSTERDAM-C - TEL. 020-22776



SEPTEMBER

nederland oké
en begin met jezelf

met:

Interdisciplinaire conferentie

Voordrachten

- dezelfde gezondheidsproblemen

• Waarom laat ik mijn kinderen heel lang?

Gezond eten: wat moet ik eten?

Landbouw en landbouw in Nederland

Symposium: hulpverlening in relatie tot zwangerschap
en geboorte

Massage en diagnose weekend



OOST WEST CENTRUM
Achtergracht 17, Amsterdam
tel. 020-240203 en 265965

maken kosten zoals sorteren etc. Bij de kostprijsberekeningen wordt dan voor het te verwerken fruit wat minder en voor het te distribueren handfruit iets meer gerekend, zodat met de ontstane marge de prijs van de stropen ook nog wat gedrukt kan worden. Iets om je te herinneren bij het dik besmeren van een boterham met appelstroop! Het levert voor sommige verdeelcentra ook nog het nieuwtje van te distribueren handfruit op.

Herkomst fruit

Het fruit uit Nederland is afkomstig van telers die al langere tijd biologisch/ekologisch (dus zonder chemische bestrijdingsmiddelen of oplosbare kunstmeststoffen telen) of zich in een omschakelingsfase bevinden. Zo wil de grootste kweker, Vernooij, o.a. met de hulp van Gaïapolis geheel van alle in de landbouw zo gangbare kunstgrepen afstappen, maar heeft hij dit jaar toch nog tegen schuif 2x met captan gespoten; dit is een bestrijdingsmiddel dat in de b.d. fruitteelt af en toe is toegestaan en dat vrij snel afbreekt. Hij leverde voor 29-40 cent per kilo de volgende soorten appels: Cox, Lombard, James Grieve, Golden Delicious en Goudreinetten. Voor de verwerking is een groter aantal appel- en peersoorten gebruikt, nl.: Manks Codlin, Bramley, Borne Louis, Conference, James, Legipont, Triumph Doyenne, wijnpere, suikerpere en St. Remy. Deze zijn afkomstig van ecologisch werkende telers of soms nog uit verwaarloosde, onbespoten boomgaarden. Daarvoor is vanaf augustus Dirk van Ziel samen met 4 mensen onafgebroken twee maandenlang met de pluk en het vervoer bezig geweest, terwijl er op zaterdag soms wel 8 mensen aan het werk waren. Het ging daarbij in z'n totaliteit om 230 ton fruit, waarvan ongeveer de helft geplukt (in kist of container) en de rest aan de boom gekocht. Voordat tot een koop overgegaan is, heeft een uitvoerige inspectie van de boomgaard, de omgeving, de bomen en het fruit zelf plaats gevonden. Dit om zekerheid te krijgen over de biologische kwaliteit van de boomgaard. Met veel van de telers was Dirk van Ziel al bekend, zodat hij ook hun (uiteenlopende) motivaties om sinds kort of jarenlang geen bespuitingen uit te voeren, al kende.

De aankoopprijs van het fruit varieerde tussen de 20 en 27 cent, afhankelijk van de kwaliteit, moeite om het te plukken en af te leveren. Fruit dat voor verwerking door Gaïapolis bestemd was, werd in kisten verzameld en met een tractor of vrachtwagen verder vervoerd. Dankzij het vrij goede nazomerweer (dat mocht wel na zo'n zomer) verliep alles redelijk.

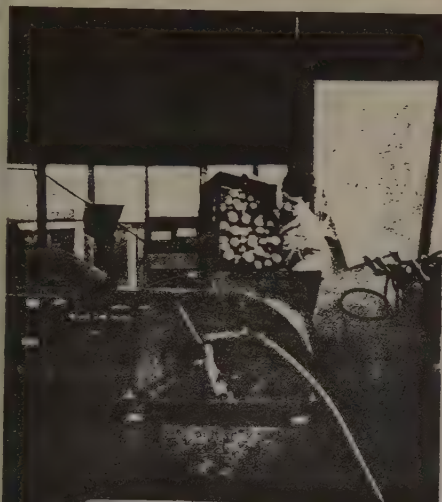
De staat van onderhoud van de boomgaarden varieerde vrij sterk, soms moest er zelfs met een kapmes een pad gebaad worden door manshoge brandnetels en struiken en soms werd de goed onderhouden boomgaard begraasd door vee, dat daarmee voor bemesting zorgde.

Het Franse fruit, de frambozen, aardbeien, abrikozen, bessen en bramen zijn afkomstig van biologische GABO-bedrijven (onder controle van Nature et Progrès of Lemaire-Boucher), dat in de diepvries naar Nederland vervoerd is door Locust en daarna in diepvriescellen opgeslagen. Dat was nodig omdat kleinfruit nu eenmaal snel bederft en grote partijen kunnen ook niet tegelijkertijd verwerkt worden. Voor sommige mengproducten is het ook vaak wachten op de tijd dat het andere fruit rijp is.

SAW en andere controles

Omdat de contacten met de telers goed zijn en er verschillende bedrijfsbezoeken afgelegd zijn, mag men wel enig vertrouwen in de kwaliteit van het fruit hebben. Ondanks dat heeft de SAW 4 monsters vers fruit op evt. aanwezigheid van bestrijdingsmiddelen uit de groep van organochloorverbindingen laten onderzoeken bij een laboratorium. Deze bestrijdingsmiddelen, ook wel koolwaterstofverbindingen genoemd, zijn vrij giftig en werken erg lang. Voor sommigen duurt het jaren eer ze helemaal afgebroken zijn. Dus als ze gebruikt zijn, is dat goed aantoonbaar. Het zijn: HCB, alpha-HCH, gamma-HCH, beta-HCH, Heptachloor, Heptachloorepoxide, Aldrin, Dieldrin, Endrin, Endosulfan, Metoxychloor, DDT. Laboratoriumapparatuur kent ook zijn beperkingen en vandaar dat in analyserapporten geldt dat als een stof kleiner of gelijk aan de opgegeven detectiegrens voorkomt, als verwaarloosbaar wordt beschouwd.





'de hals aan'

GAIAPOLIS

voegingen of andere bewerkingen. Dit heeft als consequentie dat de produkten na opening koel bereid moeten worden, of anders binnen een paar ogen opgemakkt moeten worden.

De verwerking gaat als volgt:

1. Appels (voornamelijk goude reinetten) of peren worden in spoeltrammel met stromend water gewassen en versnipperd, in karretjes gedaan waarin een talen spiraal met gaatjes zit. Uit deze gaatjes komt hete stoom die het fruit in zo'n 20 minuten er kookt. De volgende gang is het zeven van de ij in een (motor)zeef, waarna deze zonder pitten steeltjes via trechters in de potten valt. Het keel wordt erop gedaan, een kompressor sluit ze af en de eerste serie potten gaat op een pallet onder de pasteuriseerkap. Pasteuriseren is het doden van vrijwel alle bacteriën door verhitting met stoom tot $\pm 90^{\circ}\text{C}$. De potten blijven daar tot 75 minuten onder staan en kunnen na afkoelen geëtiketteerd en verpakt worden.

De sapmaken vereist een fijner procédé:

De vergelijkbare voorbereidende bewerkingen dat het fruit naar de sappers, een soort hydraulische zuil die 2 stalen platen tegen elkaar perst. Het fruit wordt in een fijnmazige, dichtgevouwde zak geleegd op een plankje, waarop nog zo'n 7 à 8 van dergelijke stapeltjes geleegd worden. De totale stapel wordt onder de pers gedraaid. Aan de andere kant is er ruimte om vast nieuwe stapels te prepareren, zodat er continu geperst kan worden. Het sap dat onder de pers wordt opgevangen, wordt in een groot vat opgepompt, waar het tot 60°C wordt verwarmd. Daarna stroomt het via een leiding naar de afvulmachine. De afgevulde flessen worden verder onder een pasteuriseerkap ook weer verwarmd tot 90°C , zodat de sappen zonder welke toevoeging ook, koel en donker bewaard nog maanden goed blijven.

dat Gaiaopolis verschillende bedrijfjes binnen zich verenigt, kan een deel van de afvalprodukten als bemesting bij de tuinderij gebruikt worden.

De afvalbrij wordt vermengd met stro en aarde op komposthoopen gezet, waardoor dit ook nbg benut wordt.

Verpakking en statiegeld

De potten met het herkenbare zwarte 'twist-off'-deksel hebben statiegeld, omdat Gaiaopolis door de aanschaf van een moderne spoelmachine teruggenomen glas zelf kan spoelen om het vervolgens weer in de de weckerij te gebruiken. De statiegeldpotten zijn dus herkenbaar aan de deksel (die ook ingeleverd moet worden!); POT + DEKSEL = 50 ct STATIEGELD en de kring die ze doorlopen: van spoelsterij via vulsterij, het distribuerende verdeelcentrum naar de winkel en konsument en via de winkels weer terug naar de spoelsterij, soms vergezeld van de kreet: SPOELERIJGLAS, SCHOON TERUGBRENGEN s.v.p. Afhankelijk van het verloop (en terugkomen) van de statiegeldpotten wordt bekeken of de aktie uitgebreid kan worden en zolang worden de andere flessen en potten als gewoon te recycelen glas behandeld. Komen ze terug, des te beter!

Voor de spoelsterij is het echter van groot belang dat de klant het glaswerk echt goed schoon inlevert, want ook een spoelmachine is maar een ding, waar trouwens veel handwerk bij komt kijken, en tot op zekere hoogte beperkt in zijn mogelijkheden. Het statiegeld zal via een slim systeem tussen de winkels, het verdeelcentrum en Gaiaopolis onderling geregeld worden, waarbij een keer in de maand een uitwisseling van de volle kratten met leeg glas plaats vindt. Dan zal er tegelijkertijd de mogelijkheid zijn om afwijkende statiegeldloze potten en flessen mee te geven, als de winkels daar tenminste zin in hebben, waarbij dit glas dan voor hergebruik in glascontainers gedumpt zal worden.



Gut aufgehoben

In der Kurstadt Königstein ist ein Rentner vorläufig entmündigt worden, weil er seinen von Bankiers begehrten Grundbesitz an Umwelt-schützer verschenkt hat.

Den heilklimatischen Kurort Königstein im Taunus prägen Sanatorien für abgespannte Politiker und Manager, Schulungszentren für Bankkaufleute und Prachtvillen, in denen Industrielle aus dem Rhein-Main-Gebiet ihr Zuhause haben – rundum eine feine Adresse.

Mittendrin hat der Rentner Ludwig Brühl, 84, sein Anwesen. Es ist mit 6225 Quadratmeter das größte weit und breit, in bester Lage mit Blick auf die Burg und ins Maintal. Der Quadratmeter Boden kostet dort bis zu tausend Mark, die Stadtverwaltung schätzt den Wert des Grundstücks auf rund 3,6 Millionen.

Ständig gingen bei dem alten Mann Offerten ein. Ein Makler kam mit Interessenten aus dem Bankfach, die dem Rentner zusätzlich zum Kaufpreis ein Wohnrecht auf Lebenszeit versprachen. Ein Geldinstitut wollte westens einen Zügel der Liegenschaft erwerben, einen Privatweg, der bauwilligen Anliegern laut Grundbuch bislang nur „das Recht zur Heufahrt“ einräumt.

Brühl lehnte alle Angebote ab. Dem alteingesessenen Königsteiner, dessen Großvater einmal Bürgermeister und dessen Vater Heimatmaler war, geht es um den Erhalt des Anwesens mit der ehemaligen Pension „Germania“ samt Wirtschaftsgebäuden. „Die reißen das dann ab“, befürchtet der Rentner, „das ist mein ganzer seelischer Kummer.“

Um den Bestand auch nach seinem Tod zu sichern, vermachte der ehemalige Gerichtsreferendar den Grundbesitz dem „Verein zur Förderung von Kunst und Kultur“, dessen Mitglieder allesamt seine Mieter sind. Die bedachten Bewohner, vorwiegend Studenten und Arbeiter, gehören der örtlichen „Aktionsgemeinschaft lebenswertes Königstein“ an, die im Stadtparlament acht Sitze hat. Seit etwa sechs Jahren versorgen sie den Rentner, halten die Gebäude instand und wollen hier einmal, wie Mieter Siegfried Otto sagt, „ein Kulturzentrum für junge Leute errichten“.

Das paßt vielen Nachbarn und auch den Regierenden in Königstein nicht ins Bild. Als Bürgermeister Antonius Weber (CDU) von dem notariellen Schenkungsvertrag erfuhr, betrieb er die Entmündigung des Rentners, der ebenfalls den Christdemokraten angehört. Weber teilte Amtsgerichtsdirektor Axel Rohrbeck mit, daß es bei Herrn Brühl „zweifelhaft sein könnte, ob er die Bedeutung dieses Geschäfts ausreichend erkenne“.

Richter Rohrbeck holte weitere Erkundigungen ein und gab sie an den Frankfurter Oberstaatsanwalt Reinhard Roth weiter. Der Rentner sei „bettlägerig in einem hochverwahrlösten Zustand“, schon „aus seinem Erscheinungsbild“ könne man ableiten, „daß er infolge hohen Alters körperlich und geistig hilflos sei“.

Gleich tags darauf beantragte Roth beim Amtsgericht Königstein, das Entmündigungsverfahren gegen den Pensionär „wegen altersbedingter Geisteschwäche durchzuführen“, und verband damit die „dringende Anregung“, eine „vorläufige Vormundschaft anzuordnen“.

Die zuständige Amtsrichterin Elke Hauer-Speckhardt leitete das Verfahren auf Entmündigung ein und ordnete in einem sieben Zeilen langen Beschluß „zur Abwendung einer erheblichen Gefährdung des Vermögens des Mündels“ die „vorläufige Vormundschaft“ an.

In dem Schnellverfahren ließ die Justiz Grundsätze außer acht, die Gesetz und Rechtsprechung auch für die vorläufige Entmündigung vorschreiben. So ist, wie etwa das Oberlandesgericht Köln feststellt, hat der Mündel vor der gerichtlichen Entscheidung „das rechtliche Gehör zu gewähren“. Zusätzlich muß das Gericht, so Paragraph 50 b des Gesetzes über die Angelegenheiten der Freiwilligen Gerichtsbarkeit, das Mündel „stets persönlich“ anhören.

Der Rentner Ludwig Brühl hat vor seiner vorläufigen Entmündigung weder Gelegenheit zur Stellungnahme bekommen, noch hat ihn ein Richter gesehen. Ausnahmen von diesen Geboten sind aber nur „aus schwerwiegenden Gründen“ zulässig.

Gängige Gerichtspraxis ist, bei vermeintlicher Geisteschwäche zumindest eine ärztliche Stellungnahme einzuho-

len. Nach Ansicht des Berliner Kammergerichts darf „bei der einschneidenden Bedeutung“ der vorläufigen Vormundschaft sich der Richter „nicht mit einer kurzen ärztlichen Äußerung und im übrigen mit den Angaben des Antragstellers begnügen“.

Der Hausarzt kann bei Brühl keine Symptome von Geisteschwäche erkennen. Der Pensionär halte seine Termine ein und erledige die finanziellen Angelegenheiten ohne Hilfe. Und bei seinen Mietern sieht der Mediziner den alten Mann „gut aufgehoben“.

Das Gericht verzichtete auf ärztliche Befunde. Nachforschungen stellte die Justiz hingegen über die von Brühl beschenkten Mieter an. Amtsgerichtsdirektor Rohrbeck übermittelte Oberstaatsanwalt Roth die Erkenntnisse, daß die Bewohner „hier als Demonstranten insbesondere mit der Dammbesetzung“ an der Ausbaustrecke der Bundesstraße 8 und „der Startbahn West, dort auch vor Ort, bekanntgeworden“ seien.

Die Staatsanwaltschaft leitete daraufhin Ermittlungen gegen Brühls Mieter wegen des Verdachts ein, sie hätten den Rentner zu der Schenkung genötigt. Für die Zeugenaussage erschien der angeblich geistesschwache Pensionär der Justiz noch helle genug – ein Kriminalbeamter vernahm ihn zur Vorgeschichte der Schenkung von Todes wegen.

Der greise Mann klärte den Polizeibeamten darüber auf, daß er den „Fortbestand des Lebenswerkes der Familie Brühl nur durch die Leute gewährleistet sieht, die hier wohnen“. Dann korrigierte er das Polizeiprotokoll: Der Beamte solle seinen angegebenen Beruf „Gerichtsreferendar“ nicht mit „v“ schreiben, „sonst werden Sie noch von Ihrem Chef entlassen“.

DER SPIEGEL Nr. 3 1983



Rentner Brühl (vorn, Beschenkte): Im Schnellverfahren für geistesschwach erklärt

4.

Man sieht also, es ist eine bunte, vielfältige Welt, die Welt der alternativen Ernährung.

Subjektive Entwicklungsprozesse finden statt, man regeneriert den physischen Körper, gewinnt neue Einstellungen zur Realität, neue Sichtweisen ('een nieuwe kijk op de dingen'), soziale Formationen konstituieren sich, verzweigen sich, konkurrieren miteinander, es wird proklamiert und kritisiert, revidiert und reflektiert, es wird gearbeitet und gearbeitet, Erfolg stellt sich ein, Misserfolg bleibt nicht aus, Begeisterung wird abgelöst von Enttäuschung, Ausdauer wird hart geprüft ... kurzum, es ist ein Stück Geschichte, das sich da hervor tut, soziales Geschehen, ein Prozess, mit der ihm eigenen, strukturellen Dynamik.

Thema dieser Untersuchung war die Frage, wie sich das innovative Element dieser Bewegung zu hergebrachten Denkweisen und Strukturen verhält, und dieser Frage bin ich auf zwei Ebenen, einer mehr kulturellen (wissenssoziologischen) Ebene, und einer mehr ökonomischen (strukturellen) Ebene nachgegangen.

Es hat sich herausgestellt - wie wäre es anders zu erwarten gewesen - , dass sich in dieser Bewegung durchaus Relikte vergangener Gesellschafts- und Denkformen aufhalten, und dass diese Projekte in ihrem ökonomischen Dasein auch den äusseren Zwängen der gegenwärtigen, ökonomischen Faktizität unterliegen.

Beginnen wir mit dem ersten (wissenssoziologischen) Aspekt:

Ein patriarchalisches, androkratisches Element, wie immer man es nennen mag, ist (vor allem in makrobiotischen Kreisen) unverkennbar. Das beginnt damit, dass das yang, das als die aktive, dynamische Kraft im Universum angesehen wird, gleichzeitig auch als das Element der Männ-

lichkeit verstanden wird, und als solches dem yin bewundernd, parteiisch vorgezogen wird. Das äussert sich dann in Urteilen wie: 'Also sehr yang bist du ja nicht gerade!'

Wenn im Anfangsteil dieser Arbeit behauptet wurde, dass gerade die Überschätzung des Aktiven, Dynamischen, die in unserer abendländischen Kultur so sehr gang und gebe ist, einer der Gründe ist, warum die Natur, als das ewige Objekt, das Substrat, so sehr maltrahiert wird, so zeigt sich, dass diese Überschätzung des yang durchaus nicht fortschrittlich ist, wenn es darum geht, wieder in Harmonie mit der Natur zu treten und die ökologischen Probleme zu lösen. (Die Überschätzung des yang ist allerdings keine prinzipielle Eigenschaft der Makrobiotik, es sind nur Individuen oder Gruppen von Individuen, die das so praktizieren.)

Ein weiteres Moment einer männlich bestimmten Geisteswelt taucht in den priesterlichen Strukturen katholischer und kalvinistischer Prägung auf, wie sie bei der Darstellung der einzelnen Projekte erwähnt wurden. Während in der katholischen Variante mehr der Zusammenhang: Schuld, Reue, Unvollkommenheit ins Auge fiel, war die kalvinistische Spielart mehr mit einem heimlich wirkenden Erfolgs- und Arbeitsethos geprägt. Beides sind Verhaltenskomplexe, die mehr dem yang zuzuordnen sind (Fleiss, Strenge, Zielstrebigkeit).

... Aber das yang ist viel schöner und beglückender, als diese beiden Verhaltenskomplexe es vermuten lassen. Es sind eher negative Ausprägungen des yang, die im Grunde dadurch entstehen, dass das yin (das Launische, Sündige, Arbeits-lose, Dankbare) verdrängt und vergessen wurde.

Auch auf der Ebene der praktischen Organisation dieser Initiativen ist das männerrechtliche Element kaum zu übersehen. Dass in einer Firma wie Lima alle wichtigen

Posten von Männern besetzt sind, dass die Hausfrauen in dieser Zeit des körperlichen Zerfalls zu einer solchen Firma pilgern müssen, um sich von einem Mann Informationen zu holen, wie sie kochen sollen, das alles spiegelt nur den allgemeinen Zustand dieser Gesellschaft wieder. Auch fehlt es nicht an Flügelkämpfen, Fraktionen, Hahnenkämpfen, Machtspielen. Im Oost-West-Zentrum zu Amsterdam trifft sich eine Schar von makrobiotischen 'Leaders' aus ganz Europa, und man berät sorgenvoll, wie man in Zukunft das organisatorische Netz für planvolle Zusammenarbeit gestalten wolle. Alle in Anzug und Kravatte, ihre Gesichter sind ernst, sie scheinen sehr wichtig zu sein ... aber ich kann mich dem Eindruck nicht entziehen, dass dieser Versammlung etwas Männerbündlerisches anhaftet.

Obwohl auch bei der 'ökologische beweging' im Laufe der Entwicklung Männer als Initiatoren im Vordergrund standen, ist die geschlechtsspezifische Rollenteilung dort wesentlich weniger ausgebildet. Aber auch dort erinnert die ironische Vorstellung vom 'ökosozialistischen Walhall' und die Organisationsdiagramme, die Arie van Genderen für den 'Groene Vrijstaat' entwirft, an all die idealen Staaten, wie sie männliche Denker - von Campanella bis Owen - erdacht und zum Teil auch in der rauen Realität erprobt haben. Allesamt 'Alternativen' zur herrschenden Realität, und auf Durchsetzung bedacht. Der Gedanke muss tatkräftig verwirklicht werden.

Einen Drang zur Durchsetzung einer besseren Welt kann man auch in den makrobiotischen Formationen beobachten. Dort wird die Hoffnung auf soziale Veränderung von der Verbesserung der Konstitution der einzelnen Individuen abhängig gemacht. Und wie das geht, das weiss man ja. Man braucht es nur zu tun: durch eine bessere Ernährung der Körper, die Gefühlslage, die Denkfähigkeit usw. verbessern, regenerieren.

Aber die faszinierenden Möglichkeiten, die in einer solchen Ernährungsumstellung tatsächlich stecken, werden nur allzuoft technizistisch verwendet: in einem Zeitungsartikel vergleicht 'Manna' den menschlichen Körper mit dem Motor eines Autos: man giesse doch auch in den Benzintank keinen Zucker ... erst recht bei der menschlichen Ernährung: man solle doch dem Körper die richtigen Nährstoffe geben. Ein anderer makrobiotischer 'Lehrer' bezeichnete den Körper sogar ganz offen, direkt, unverblümt als eine 'Maschine'. Der blosse, lumpige Leib, das blosse Natursubstrat, das blinde, beherrschbare, nach mechanischen Gesetzen manipulierbare Natursubstrat, hier taucht es also wieder auf. Der muntere Descartes hätte sich gefreut!

'I don't want to be a macrobiotic zombie!' klagt eine junge Frau in Amsterdam: eine lebendige Leiche also, ein wandelnder Körper, ein Gesundheitsobjekt. Es fehlt die Psyche, die Seele, das Ganze der Person. Menschen werden in dieser Sichtweise nur allzuleicht zu blossen Reaktionsbündeln von Ernährungseinflüssen. 'Ich habe einen richtigen Komplex entwickelt,' sagte eine Makrobiotin, 'immer wenn es mir schlecht ging, dachte ich gleich, das liege daran, dass ich etwas Falsches gegessen hatte, auch wenn in Wirklichkeit andere Faktoren wie Wettereinflüsse, soziale Spannungen oder astrologische Konstellationen mitspielten!'

Auf diese Weise wird die Komplexität des Alls, die in allen Menschen zugegen ist, und sich durch alle gemeinsamen Situationen zieht, auf ein paar gedachte yin-yang-Beziehungen, 'Gesetze' reduziert, die man für allgemeingültig hält. Anstatt mit den tausend Möglichkeiten zu spielen, die eine Situation bietet, anstatt die Bedürfnisse eines Menschen in ihrer Feinheit, in ihrer Zartheit, in jeder Situation neu kennenzulernen, zu erlauschen, anstatt die Situation mit ihm zu teilen ... statt

dessen glaubt man schon von vorneherein zu wissen, was er braucht und stopft ihm Sesam in den Mund.

Kom-muni-kation, Ge-mein-samkeit ist ausgeschlossen, wenn die Welt zerfällt in technischen 'Geist' und 'plumpe' Materie, die nach mechanistischen Gesetzen manipulierbar wird. Auf diese Weise haben es die meisten Menschen geschafft, die Natur in sich und ausser sich zu verheeren, zu verwüsten, und wenn Elemente eines solchen Verhaltens auch in alternativen Heilsystemen auftauchen, was soll man dazu dann sagen?

Zu diesen inneren Fesseln kommen äussere Schranken: all diese Initiativen produzieren und verteilen unter Konkurrenzbedingungen und geraten deshalb unwiderstehlich in den Sog der allgemeinen Wirtschaftsdynamik. Deshalb sind sie gezwungen, Handlungsformen anzunehmen, die ihrer alternativen Anschauung eigentlich widersprechen: sie müssen den Grad ihrer technologischen Ausrüstung erhöhen und nehmen auf diese Weise oftmals gesundheits-schädigende Arbeitsgänge in Kauf. Der Betrieb wird unüberschaubarer, und durch die maschinelle Serienproduktion geht auch der Reiz und das gewisse Etwas des handgemachten Produktes verloren.

Auch was Steuern und Versicherungen anbelangt, sind diese Initiativen in das allgemeine wirtschaftliche System eingebunden. Sie wollen alternativ produzieren, sie versuchen, einen überdurchschnittlichen Standard der Lebensmittel aufrechtzuerhalten, was notwendigerweise zu höheren Produktionskosten führt, und müssen doch den allgemeinen Wirtschaftsbedingungen gehorchen. So kommt es mitunter zu Fällen extremer Selbstausbeutung oder zu einem Dahinwirtschaften am Rande des Bankrotts. Eine der Möglichkeiten, den Umsatz zu steigern, besteht darin, auch an nicht-biologische Einzelhändler zu liefern. Aber dies schwächt dann wieder die Marktposition der kleinen, alternativen Läden, biologische Produkte

werden nach dem Giesskannenprinzip verteilt, als ein Artikel unter vielen und ohne die entsprechende qualifizierte Kundeninformation.

Ein weiteres Mittel, den Umsatz zu steigern, ist die Verbreiterung und Nuancierung des Angebots. Dem Verbraucher wird ein immer reichhaltigeres Angebot von Fertigprodukten, Genussmitteln und exotischen Produkten geliefert. Die eigene Arbeit, Aufmerksamkeit und Einfühlung bei der Herstellung der Nahrung wird dadurch tendenziell überflüssig gemacht, was letztlich wiederum dem globalen Beschäftigungssystem zugute kommt, in dem auch die alternativ sich Ernährenden Tag für Tag eingespannt sind. Auf diese Weise erschöpfte sich auch das antizivilisatorische Element, das dieser Bewegung in ihren Anfängen zu eigen war

Dieselbe Entwicklung liess sich auch in der Reformhausbewegung beobachten: während dort zu Beginn der Bewegung nur relativ unbearbeitete Produkte angeboten wurden - Getreide in Säcken, Gemüse, Obst - bersten die Schaufenster nun von einer überaus verästelten Vielzahl verschiedener Fertigprodukte und paramedizinischer Präparate.

Die wirtschaftliche Lage der alternativen Verarbeitungs- und Vertriebsorganisationen wird dadurch weiter verschärft, dass das Bio-Angebot zunehmend auch von grossen Firmen zu wesentlich günstigeren Preisen in den Handel gebracht wird. Kaum ein Supermarkt, wo es nicht eine Bio- oder Gesundheitsecke gibt. Beunruhigt durch die Berichte über die Verseuchung unserer Umwelt, vielleicht auch im Vorgefühl schleichender Krankheiten im eigenen Körper, fühlen sich Kunden durch das Etikett 'natürlich', 'gesund' oder 'vollwertig' angesprochen, ohne die Zuverlässigkeit solcher Informationen näher zu hinterfragen. Auf diese Weise werden die Qualitätsstandards unterhöhlt, man fühlt sich durch den

blossen Aufdruck schon beruhigt, und glaubt, man hätte die Gesundheit im Laden gekauft.

Angesichts der ökonomischen Anfälligkeit alternativer Betriebe, ihrer relativ geringen Stabilität - Ernährungsbetriebe schneiden dabei noch am besten ab - vertreten Beobachter und Mitspieler auf dieser alternativen Szene die Meinung, dass dieser Bereich der Ökonomie sich nicht an einer kapitalistischen Erfolgsideologie orientieren solle, dass es wichtiger sei, alternativ, mit sanften Methoden und in lockerem Stil zu arbeiten; die subjektiven Erfahrungsprozesse der einzelnen Individuen, die innovative Dynamik des immer wieder neu Anfangens, der alternativen Ideenvielfalt sei der Orientierung an bloss geschäftlichem Erfolg vorzuziehen.

Diese Betonung des subjektiven Moments übersieht aber die Gefahr, dass auch in diesem Sektor kleine Initiativen von grossen Unternehmen aufgesogen werden, dass das innovative Element, das sie in die Gesellschaft bringen, kommerziell vereinnahmt und seiner kulturkritischen, gesellschaftskritischen Inhalte beraubt wird.

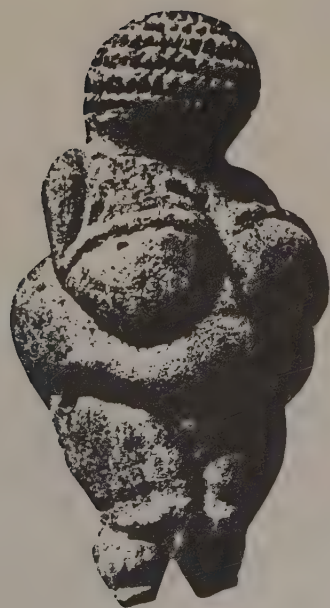
Was dabei dann herauskommt, ist ein blinder Konsumismus, unreflektiert und gleichzeitig anspruchsvoll: man will einfach gesunde Produkte kaufen, und dazu noch möglichst billig, egal, wie naturrein sie tatsächlich sind, egal, unter welchen Umständen sie produziert wurden, egal, in welcher ökonomischen Form die Verteilung der Produkte von statten geht. 'Gute', 'gesunde' Nahrung wird dann als ein Konsumartikel unter vielen verstanden, die gesellschaftliche Faktizität bleibt wie sie ist, nur kauft man jetzt eben 'naturreine', 'rückstandsfreie' Nahrungsmittel. Ein Vorgehen, das nur die Verbesserung der Nahrungsmaterie bezweckt, die gesellschaftliche Form der Erzeugung, Verarbeitung, Verteilung, Zubereitung und Konsumierung bleibt unreflektiert. Kraftnahrung in Dosen. Entfremdung bleibt erhalten.

Aber im Grunde ist der geschilderte Zustand nur eine Ausformung des Verhältnisses, das bereits in der Verteilung der Lebensmittel über einen anonymen Markt angelegt ist. Der Ort der Konsumtion ist vom Ort der Produktion meilenweit entfernt. Man muss schon auf's platte Land fahren, um zu sehen, wie die Eier wachsen. Trennung von Stadt und Land, von Konsum und Produktion, das beinhaltet bereits die Möglichkeit des Konsumismus. (Aus diesem Anlass entstand auch die vorliegende Arbeit.)

Auch wenn der Inhalt der konsumierten Produkte dabei verbessert wird, so kann dabei letztlich nur Reform herauskommen; materielle Verbesserung innerhalb bestehender Grenzen. Wer sich nur mit dem Konsumbereich befasst, nimmt sich die Möglichkeit, die Verwandlung der Produktionssphäre ins Auge zu fassen. Aber die wohltuende Wirkung einer guten Ernährung wird durch eine krankmachende Arbeitssituation prinzipiell ad absurdum geführt.

Wenn im Anfangsteil dieser Arbeit behauptet wurde, dass die gegenwärtige ökologische Zerstörung der Natur durch den Drang zur Überproduktion, durch blinden Produktionsismus verursacht wird, so wird es nicht genügen, sich nur mit der Seite des Konsums zu befassen. Der Konsumismus ist nur die andere, entsprechende Seite des Produktionsismus. Wann immer man die Frage stellt, wie die Ernährungsbasis der Menschen dieser Regionen sinnreich verändert werden kann, wird man letztenendes erkennen, dass die Frage nach der Zukunft der Arbeit sich automatisch daran anschliesst.

Was also ansteht, ist eine übergreifende, gesellschaftliche und kulturelle Wandlung... nur dann können die bescheidenen Ansätze der gegenwärtigen, alternativen Ernährungsbewegung zu ihrer vollen Blüte kommen, nur dann werden wir auch die Harmonie mit der Natur, die in dieser Zeit so gründlich zerstört worden ist, wiedergewinnen können.



5.1.

Sturm, wehende Regenböen, der Beginn des Jahres 1983 in Norddeutschland.

... Lima liefert Getreide, von dem wir uns ernähren. Alle Personen, die im alternativen Ernährungssektor tätig sind, von der Bodenbebauung über die Verarbeitung bis zum Vertrieb im Einzelhandel, sie ermöglichen uns die Regeneration unseres zivilisationsgeschädigten Körpers. Wir sind dafür dankbar und möchten es nicht missen.

Und trotzdem blieb ein Rest Unbehagen zurück, ein Gefühl, als fehlte noch etwas, als sei irgendetwas nicht begriffen, als bewegten sich diese Initiativen auf einer Oberfläche und kannten nicht das tiefere Zentrum ihres Tuns. Frauen und Männer, yin und yang, Stadt und Land, Industrie und Ackerbau, Grund und Boden, Kommerz, Technik, Ideologie, ... alles durcheinander, WIE GEHT ES WEITER?

Der Himmel klart auf, schwere Regentropfen rollen am Fenster, Wolken türmen sich, ein letzter dünner Blitz, fernes Donnergerollen ... WIE GEHT ES WEITER?

Wir wollen einen Riesensprung zurück in die graue Vorzeit machen, um die Geschichte der Nahrungserzeugung in ihren grossen Abläufen zu verstehen. Und wir glauben, dass eine Betrachtungsweise, die das Wechselspiel der beiden Geschlechter Mann und Frau nicht ausschliesst, den eigentlichen Schlüssel zum Verständnis der gegenwärtigen Situation enthält. Deshalb stützen wir uns im folgenden auf die Ausführungen von Ernest Bornemann über die Nahrungserzeugung der Vor- und Frühgeschichte, die er in seinem Werk 'Das Patriarchat' entwickelt. (siehe dazu auch das Nachwort)

Im Altpaläolithikum, schreibt Bornemann, haben Männer und Frauen beide gleichermaßen durch das Sammeln von Pflanzen und Kleinlebewesen zur Versorgung ihres Stammes beigetragen. Aus jener Zeit sind keine Unterschiede in Grösse und Körperkraft zwischen den Geschlechtern festzustellen. Auch gibt es keine Herrschaft des einen Geschlechts über das andere.

Erst im Mittelpaläolithikum stellt sich eine Arbeitsteilung zwischen Männern und Frauen ein: die Männer beginnen sich mehr auf die Jagd zu spezialisieren, entwickeln auch die ersten Jagdwerkzeuge aus zugespitzten Steinen. Der Ertrag der Jagdbeute ist allerdings im Vergleich zu der von der Frau durch das Sammeln gewonnenen Nahrung noch recht gering, weniger als ein Drittel des Gesamtaufkommens.

Übrigens gibt es auch Hinweise darauf, dass auch die Frau mitunter an der Jagd teilgenommen hat, so dass damit der Mythos der Jagd als Attribut der Männlichkeit ziemlich verblasst:

Jedenfalls fand die Arbeitsteilung zwischen dem jagenden Mann und der nahrungssammelnden Frau nicht plötzlich statt, sondern über viele Jahrhunderte, wahrscheinlich über einige Jahrtausende hinweg. ... Die Mythen von der 'Herrin der Tiere', der Jagdgöttin der Alten Welt, sind so zahlreich und so weit verbreitet, dass sie keinen Zweifel über ihren Wahrheitskern zulassen. Die Analogien mit heutigen Jägerstämmen bestätigen dies. ... 'der englische Ethnograph Becker, der einen der Negerstämme Zentralafrikas beschreibt, erzählt, dass dort die Frau fast der Kamerad des Mannes ist; der Mann behandelt sie wie seinesgleichen, und beide jagen oft gemeinsam. Es kommt aber auch vor, dass die Frau sich allein auf die Jagd begibt, während der Mann zuhause bleibt und das Kind wartet. Oft jagen Bruder und Schwester zusammen und führen mitunter ausgedehnte Expeditionen durch.' (Bornemann zitierte hier den Vorzeitforscher Koswen). (Ernest Bornemann, Das Patriarchat, Frankfurt, 1979, S.43)

Dass die Frau aber an der Jagd teilnahm, erklärt Bornemann u.a. durch die 'Notwendigkeit, alle verfügbaren Arbeitskräfte zur gemeinsamen Beteiligung an der Jagd

heranzuziehen, denn diese jüngeren Wildbeuter jagten nicht individuell, sondern kollektiv.' (Bornemann, a.a. O., S. 43)

Im Laufe der Zeit aber vervollkommnete sich die Jagdtechnologie, neue Materialien wurden entdeckt, die Steinbearbeitung verbessert, zusätzliche Jagdwerkzeuge wie Pfeil und Bogen, Angel und Fischnetz wurden erfunden, neue Methoden der Treibjagd entwickelten sich, Hunde wurden domestiziert und als Jagdgehilfen eingesetzt, so dass sich im Laufen des Jungpaläolithikums und des darauffolgenden Mesolithikums mehr und mehr die Einzeljagd durchsetzt. Die verfeinerten Jagdinstrumente aber gehören nun zum persönlichen Besitz des einzelnen Jägers und werden ihm oftmals ins Grab mitgegeben (später dann auch vererbt).

Die Stellung der Frauen in der Sippe wird durch diese Entwicklung geschwächt, denn durch ihre Sammeltätigkeit tragen sie nicht mehr soviel zur Nahrungsversorgung bei. Andererseits kommt aber auch die immanente Entwicklung der Jagdwerkzeuge zum Stillstand. Aber in diesem Augenblick tritt ein geradezu revolutionärer Umschlag in der Nahrungsmittelbeschaffung ein: die Frauen entdecken den Ackerbau:

Wenn Früchte, Stauden, Wurzeln, Knollen, Zerealien und Leguminosen gesammelt, nach Hause gebracht und dort verzehrt werden, wird früher oder später aus den weggeworfenen Kernen, Wurzeln, Samen etwas Neues wachsen. Das kann der aufmerksamen Sammlerin der Vorzeit kaum entgangen sein. Man kann deshalb annehmen, dass vielerorts zu verschiedenen Zeiten, von verschiedenen Frauen die Entdeckung gemacht worden ist, man könne nahezu alle pflanzliche Nahrung, die man bis dahin mühselig gesammelt hatte, von nun an ebenso gut anbauen. Eine solche Entdeckung setzt aber bereits Sesshaftigkeit voraus, und ehe die Sippen sesshaft wurden, müssen sie durch verschiedene Stadien des eingeschränkten Nomadentums und der Halbsesshaftigkeit hindurchgegangen sein. Diese Stadien sind durch die Kultivierung wildwach-

sender Nutzpflanzen gekennzeichnet, also durch eine Erntewirtschaft ohne Anbau, wie wir sie heute noch bei verschiedenen Völkerstämmen erkennen, die sich im Übergangsstadium vom Wildbeutertum zur Landwirtschaft befinden, so zum Beispiel in der Sago-Kultur der Frauen Melanesiens, der Kultivierung von wilden Yams- und Lilienwurzeln bei den Australierinnen oder der Kultur des Wasserreises bei den Frauen der Ojibwa-Indianer. Die Indianerfrauen des Great Basin fördern die Ernte wildwachsender Knollenfrüchte und Wildgräser, indem sie im Frühjahr den Spiegel der Gewässer durch Dämme erhöhen und in der Trockenzeit das Wasser durch Kanäle auf die wildwachsenden Pflanzen lenken. (Bornemann, a.a.O., S.59)

Das wichtigste Instrument der Frau, das auch den Übergang vom Sammeln zum Anpflanzen kennzeichnete, war der Grabstock.

Gordon Childe pflegte es das 'Szepter der Frau' zu nennen. Mit dem Grabstock holte die Frau wildwachsende Wurzeln, Knollen, Stauden, aber auch Kleintiere, Würmer und Pilze aus dem Boden, und mit dem Grabstock begann sie ohne jeden Zweifel die ersten Erdlöcher zum Einsetzen der Pflanzen zu graben. (Bornemann, a.a.O., S.60)

Die Felder wurden durch Brandrodung gewonnen, Bäume und Büsche wurden beseitigt, dann erfolgte die Aussaat.

Die besäte Fläche bedurfte der Pflege. Vor allem war es notwendig, sie einzuzäunen, um sie vor dem Zerstampfen durch die wilden Tiere zu schützen. Die schlimmsten Feinde der Saat waren die grossen Herdentiere. Eine Herde Elefanten oder Wildschweine konnte, wie ein Wirbelsturm, die bestellte Parzelle in wenigen Minuten vernichten. ... Beim Aufgehen der Saat wurde der Schutz des Feldes vor den wilden Tieren noch dringlicher, denn diese kamen jetzt, um die jungen Schösslinge zu fressen.

... Unter günstigsten klimatischen Bedingungen ... liefert eine neu angelegte Anbaufläche einige Jahre hindurch eine reiche Ernte. Danach ist der Boden jedoch erschöpft und kann bei einer so primitiven Bearbeitung nichts mehr hervorbringen. ... So ist das Brandrodungssystem notwendigerweise mit einem öfteren Wechsel und der wiederholten Urbarmachung eines neuen Feldes verbunden. Die verlassene Ackerfläche verwildert mehr oder weniger rasch, und je nach den örtlichen Bedingungen kehrt man nach einer längeren oder kürzeren Reihe von Jahren wieder zu ihr zurück. (Koswen, Zit. in: Bornemann, a.a.O., S.62)

Dieser Wanderfeldbau hat auch sehr zu der schnellen Verbreitung der wilden Getreidearten in Vorderasien und Europa beigetragen.

Wie ein revolutionärer Wirbelsturm geht das Geheimnis von der Beziehung 'Saat-Frucht-Saat' über die Erde. Ein ... Impuls, der in der Geschichtsschreibung als die 'neolithische Revolution' gekennzeichnet wird ...

so schildert ein anthroposophischer Historiker diesen Vorgang.

Aber die Einzäunungen, die nun gegen das Wilde, das Äussere vorgenommen werden mussten, diese Zäune bezeichneten niemals das Privateigentum einzelner Personen oder Personengruppen, vielmehr war das Feld Arbeitsgebiet der ganzen, noch immer matrilinearen Sippe, und die Frauen, die die eigentlichen Feldarbeiten wie Säen, Pflanzen, Jäten, Bewässern und Enten besorgten und dabei auch im Laufe der Zeit vom blossen Grabstock zur Hacke übergingen, erzeugten nun den grössten Teil der Nahrung und bestimmten damit das Leben dieser mehr oder weniger sesshaften ackerbauenden Sippen.

Aus diesem neolithischen Stadium stammen auch Kultbilder, die die nährende und gebärende Weiblichkeit darstellen:

... in Reihen nebeneinander gesetzte Frauenbrüste, Stuckreliefs von Frauen in Gebärdstellung, aber auch schon Wandgemälde, in denen eine übergrosse gottartige Frauengestalt erscheint.

und:

... da der Vorgang des Gebärens und der zyklischen Übereinstimmung zwischen Mondphasen und Menstruation dem Manne unheimlich und rätselhaft vorkam, erhob er die Frau zur Göttin. Der Kult dieser Mutterreligionen des Hackbaustadiums kulminierte jedes Jahr im Erntefest und bestand darin, dass die zahllosen Verbote, die während der übrigen Zeit des Jahres galten, an diesen Festtagen demonstrativ aufgehoben wurden. Hierbei war die Aufhebung des Inzestverbots zwischen Mutter und Sohn der wichtigste Ritus. (Bornemann, a.a.O., S.81/82)

Aber solange dieses Stadium der weiblichen Bodenbebauung und der weiblichen Fruchtbarkeitsgöttinnen auch gedauert

haben mag, es sollte kein bleibender Zustand sein. Denn durch die weitere Entwicklung der landwirtschaftlichen Methoden, vor allem in den fruchtbaren Alluvialkulturen Vorderasiens wurden mehr und mehr Nahrungsüberschüsse erzeugt, die nun die Möglichkeit boten, dass ein Teil der Bevölkerung von der unmittelbaren Nahrungsvorsorge freigesetzt wurde. So konnten nun zentralisierte Verwaltungsapparate, Priesterkasten, Heere und Händler entstehen, und nicht zuletzt auch ... Handwerker. Hier also vollzog sich der Übergang zur Metallzeit, und Metall wurde nicht nur für Schmuck oder Waffen verwendet, sondern auch: für Pflugscharen.

... und der Pflug, selbst da, wo er von matristischen Kulturen übernommen worden ist, bezeugt grundsätzlich einen Triumph des Mannes. (Bornemann, a.a.O., S.83)

Die Frauen werden nun durch männliche Technologie vom Felde verdrängt. Trotzdem hat sich männliches Privateigentum an Grund und Boden noch nicht unmittelbar durchgesetzt. Auch in den bereits höher entwickelten Alluvialkulturen war das Land zunächst noch kollektives Eigentum der Bauernsippen. Es wurde von der sich herausbildenden patriarchalischen Herrscherkaste nicht unmittelbar angeeignet, aber das war auch gar nicht nötig. Denn da diese Kulturen in starkem Masse von der zentralen Bewässerung abhingen, war diese technische Verfügungsgewalt Mittel genug, um alljährlich Abgaben oder Frondienste zu erpressen. Erst durch geschickten Einsatz ökonomischer Manipulationen gelang es dann der zentralen Macht, sich das Land auch tatsächlich anzueignen, wie es in der biblischen Geschichte von Joseph und dem Pharao treffend geschildert wird: als nach Eintritt der mageren Jahre das Volk am Hungern und Wehklagen ist, öffnet Joseph die Kornscheuern des Pharao, die er während der fetten, fruchtbaren Jahre hat anfüllen lassen. Aber er gibt das Getreide nicht kostenlos. Er versteht sich auf den Handel, er

verlangt vom Volk als Gegenleistung Vieh, und als die Hungernden wieder und wieder kommen, müssen sie ihm bzw. dem Pharaon schliesslich auch ihr Land verkaufen, um nicht verhungern zu müssen.

Aber die Aneignung mütterlicher Erde durch patriarchalische Machtformationen erfolgte nicht nur durch Metalltechnik und Kommerz, die den Männern dies ermöglichten, sondern es geschah auch durch Viehzucht und Eroberung.

Die Lebensumstände der Kirgisiensteppe erforderten andere Anpassungsmethoden als die des Balkans, der Ägäischen Inseln und des grössten Teils Vorderasiens. In dieser tierreichen, vegetationsarmen Steppe währte das Stadium des reinen Nahrungssammelns viel kürzer, erlaubte der Frau einen viel geringeren Anteil an der Nahrungsversorgung, erforderte eine viel frühere Spezialisierung auf die reine Jagd, gab dem Manne deshalb eine frühere und stärkere Position in der Sippe, zwang ihn viel früher als in anderen Teilen der Welt, wo die Frauen mittlerweile den Hackbau entdeckt hatten, die gejagten Tiere zu domestizieren, und führte deshalb statt über die übliche agrarische Stufe direkt vom nomadischen Jägerstadium zum nomadischen Hirten-tum. (Bornemann, a.a.O., S.101)

und:

Die vaterrechtliche Sippenstruktur, die sich sehr früh aus der Dominanz des Mannes als Nahrungserzeuger gebildet hatte, legte dem Vater den Gedanken nahe, seine Söhne, die ja bei patrilinearer Deszendenz zu seiner eigenen Sippe gehören, auch nach seinem Tode zu versorgen. ... Es besteht kein Zweifel darüber, dass das Vieh und nicht der Boden das erste Objekt des Privateigentums war, und dass die Viehzüchter, nicht die Ackerbauern die Erfinder der Ausbeutung waren. Vieh kann sich, genau wie Geld vermehren: es bringt Zinsen in Form von Jungen. (Bornemann, a.a.O., S.105)

Dadurch, dass der Hirte und Viehzüchter Einblick gewinnt in Fruchtbarkeit und Vererbungsgesetze der Tiere, dringt er in eine Sphäre ein, die vorher die Frau innehatte: Fortpflanzung, Gebären, Fruchtbarkeit und alles, was damit zu tun hat. Deshalb ist hier wohl auch die Entdeckung der biologischen Vaterschaft am plausibelsten anzusiedeln. Das Tier jedenfalls wird zum Unterpfand

der Macht des Mannes. Er tauscht Tier gegen Frau oder Tier gegen Tier. Tier ist Reichtum, ist Besitz. 'pecus', das 'Vieh' wird zu pecunia', dem 'Geld'. Und wenn man annimmt, dass auch die Nahrung solcher viehzüchtender Nomaden weitgehend tierisch war (yang), dann kann man sich vorstellen, mit welcher ungestümen Dynamik die Bewohner jener Kirgisensteppe in die mutterrechtlichen Gebiete Griechenlands, Italiens, Kleinasien bis hin nach Indien eingefallen sind. Das Tier erobert den Süden, der Mann ergreift die Herrschaft.

Und der Pflug, dessen Einsatz die Frauen vom Feld verdrängt und sie ins Innere des Hauses verweist, sie dome-stiziert, gilt auch deswegen als Erfindung der Männer, weil sie eben mit dem Vieh zu tun hatten, das dann auch als Zugvieh verwendet werden konnte.

Seit jener Zeitenwende, als die Männer die Macht übernahmen, sind Tausende von Jahren vergangen. Aber noch nach Jahrtausenden lassen sich die Elemente dieser weltgeschichtlichen Umwälzung in der heutigen Zeit wiedererkennen.

Riesige Flächen fruchtbaren Landes werden als Weideland für Rinderherden verwendet, die dann in den Schlachthöfen niedergemetzelt werden, die Grausamkeit unserer modernen Massentierhaltung ist nur die letzte Konsequenz einer 'Vieh'-züchtergesellschaft, in der der Mensch es lernte, Tiere als blosses Sachgut, als Sachwert zu betrachten. Die Anfangsgründe des Privateigentums, eng verbunden mit dem Anspruch des Vaters auf seine Nachkommenschaft, ist die erste Voraussetzung für die umfassende Herrschaft des Geldes über die Fruchtbarkeit von Grund und Boden. Und nachdem die Männer als Handwerker am Pflug schmiedeten und als Bauern das Land unter den Pflug nahmen, war der Weg zu der modernen Art der Bodenbearbeitung schon vorgezeichnet. Schwere Landmaschinen, tiefschürfende Pflüge, Mineraldünger und Gifte.

Wissenschaft und Technik sollen die eigene Fruchtbarkeit der Erde ersetzen. Die Industrie beherrscht den Ackerbau.

Aber, das ist auch gut so! Denn nur auf diese Weise, nur mit diesen industriellen Methoden, mit den Methoden der 'Grünen Revolution' ist es möglich, eine ständig wachsende Weltbevölkerung noch zu ernähren. Grund und Boden werden immer weniger, ohne die produktivitätssteigernden Errungenschaften der modernen Landwirtschaft ist der Welthunger nicht zu stillen.

Dieses Argument wird gerne ins Feld geführt, wenn die Rede auf die biologisch/ökologische Landwirtschaft kommt, die auf industrielle Methoden weitgehend verzichtet, die nicht gegen die Natur, sondern mit der Natur arbeiten will. Vegetarismus, natürlicher Ackerbau, also alles weltfremde Vorstellungen intellektueller Romantiker, die von echten Sachzwängen keine Ahnung haben? ...

Ein bequemes Argument: Es ist die Natur, die die Schuld am Welthunger trägt. Mit ihren unberechenbaren Tücken - Dürreperioden, Frost, zuviel oder zuwenig Wasser, Erosion - erzeugt sie Knappheit, verursacht sie Mangel für die vielen Menschen, deren Zunahme ebenfalls als geheimnisvoller Naturfaktor angesehen wird.

Und deshalb - ganz klar - muss man Chemie und Maschinerie einsetzen, um ihr das Nötige abzurufen, oder muss man - was die Menschen betrifft - ihre zeugende Fruchtbarkeit durch radikale Sterilisation an Männern und Frauen zum Stillstand bringen.

Aber wenn man sich die Welternährungssituation genauer ansieht, ergibt sich ein anderes Bild: So kann das Land für Nahrungsproduktion gar nicht sein, denn riesige Areale liegen brach: einfach so, als ausgedehnter Grossgrundbesitz, während ringsum armselige Kleinbauern das letzte aus einem kärglichen, unfruchtbaren Ackerboden herauszuholen versuchen, um ihr blosses Leben zu fristen.

Oder als Spekulationsland, das von der Nutzung ausgespart bleibt, um zu einem späteren Zeitpunkt hohen Gewinn zu sichern. Oder als Land der guten Hoffnung, wenn Ölkonzerne oder andere extrahierende Unternehmen sich ganze Landstriche auf Verdacht sichern, es könnten ja Bodenschätze darin zu finden sein. Auch die Heranzüchtung enormer, schier unübersehbarer Viehbestände ist eine Vergeudung von landwirtschaftlicher Nutzfläche, denn abgesehen von dem dafür nötigen Weideland wird nicht weniger als ein Drittel(!) der gesamten Weltgetreideproduktion an das Schlachtvieh verfüttert. und das, obwohl man mit wenig Fleisch oder ganz ohne Fleisch gesünder leben kann.

Wenn man dann noch hört, dass Tonnen über Tonnen von Getreide vernichtet werden, um das Angebot zu verknappen und das Angebot auf dem Weltmarkt hochzutreiben, dass in den Ländern mit den grössten Hungersnöten gleichzeitig Nahrungsmittel an die Industrieländer exportiert wurden (mit gutem Gewinn für die amerikanisch oder europäisch orientierten Eliteschichten), dass existierende Getreidespeicher ungeöffnet blieben, weil die Hungernden buchstäblich kein Geld hatten, um zu kaufen; wenn man weiss, dass ganz generellin potentiellen oder aktuellen Hungerländern weite Landstriche als Weideland für Rinder dienen, die dann per Schiff nach Amerika oder Europa verfrachtet werden, oder aber mit riesigen Monokulturen von Baumwolle, Erdnüssen, Kaffee, Tee, Kakao, Spargel, Tomaten oder sogar Nelken bepflanzt werden ... alles für den luxuriösen Überkonsum der industrialisierten Länder, für unseren Überkonsum, den wir uns zu billigsten Preisen gestatten können, falls nicht schon die Nahrungsmittelkonzerne die Preisdifferenz abschöpfen, ...

dann entsteht doch der leise Verdacht, dass es nicht die Natur ist, die die Menschen darben lässt, sondern dass bestimmte Teile dieser Menschheit Hunger und Not überhaupt erst erzeugen!

Für die internationalen Nahrungsmittelkonzerne ist es vorteilhaft, Nahrungsmittel in der 'Dritten Welt' produzieren zu lassen, denn durch die geringen Produktionskosten vergrößert sich ihre Gewinnmarge. Für die einheimische 'Elite', die ihren Grossgrundbesitz für die Exportproduktion verwendet oder zur Verfügung stellt, ist der Export dieser Produkte ebenfalls vorteilhaft, denn dadurch entsteht die nötige Liquidität, um in Industrieländern zu kaufen. Für die Landwirtschaftsindustrie der industrialisierten Länder ist dieses System ebenfalls vorteilhaft, denn es eröffnet Märkte in der 'Dritten Welt'. Gerade die grossen Monokulturen bieten ein hervorragendes Einsatzfeld für Maschinen, Kunstdünger und Pestizide, sowie die eigens dafür gezüchteten Getreidesorten, die sogenannten Hybridrassen. Aber all diese Requisiten der 'Grünen Revolution' tragen zur Verschuldung der Entwicklungsländer bei, ohne, dass sie gleichzeitig die Ernährungsbasis der Bevölkerung sichern würden. Im Gegenteil: je mehr Land unter die Herrschaft der ausländischen Nahrungsmittelkonzerne geraten, je mehr Land die kleinen Bauern abgeben müssen, um sich von Schulden zu befreien, umso schlechter ist es im Prinzip um die Versorgungslage des Landes bestellt.

Aber dafür gibt es Abhilfe: sogenannte Nahrungsmittelhilfen, die von den reichen Staaten an diese Länder vergeben werden und von deren Mildtätigkeit zeugen. Nur vergisst man dabei oft festzustellen, dass diese Hilfen keineswegs Geschenke, sondern vielmehr Billigimporte oder aber Darlehen sind, die verzinst und zurückgezahlt werden müssen. Deshalb also noch grössere Verschuldung.

Dazu kommt, dass durch solche Lebensmittelimporte die einheimische Landwirtschaft erst recht geschwächt wird, denn es entsteht ein Überangebot an Getreide, und die Preise, die die Bauern für ihre Produkte noch erzielen können, sinken rapide. Dadurch werden die landwirtschaftlichen Strukturen des Landes unterhöhlt, die Bauern verlieren ihr Land und lagern arbeitslos und hungrig in den Städten. Das Land bzw. sein Régime ist nun abhängig von den ausländischen Importen, und diese Abhängigkeit ist vorteilhaft ... für die Importeure. Hunger und Hungersnot sind nun zum Machtmittel geworden. Nun können politische Bedingungen gestellt werden (ganz abgesehen davon, dass nun auch die Preise solcher Billigimporte wieder steigen können). Getreide wird also zum Instrument für globale Machtpolitik.

Eines jedenfalls steht fest: die Natur ist es nicht, die die Hungersnöte schafft.

Auch die 'Bevölkerungsexplosion' mit ihrem angeblich autonomen Wachstumskoeffizienten ist keineswegs gesellschafts-unabhängig. Sie lässt sich unter anderem dadurch erklären, dass Kinder in den grösstenteils armen Kleinbauernfamilien der Entwicklungsländer als Altersversicherung und kostenlose Arbeitskräfte angesehen werden ... je mehr, desto besser. Und da durch Unterversorgung die Sterblichkeit hoch liegt, muss man umso mehr Kinder zeugen. Auch das patriarchalische Interesse an einem männlichen Erben ist hier von Belang.

Und was umgekehrt eine soziale Veränderung selbst unter ungünstigen Verhältnissen bewirken kann, das hat die chinesische Bevölkerung gezeigt, die seit der Revolution den Hunger vollständig beseitigt hat.

Das Argument, man bräuchte Kunstdünger, grosse Maschinerie und Pestizide, um eine wachsende Weltbevölkerung zu ernähren, erweist sich bei näherem Hinsehen als deplaziert.

Auch wenn man also die gegenwärtige Welternährungssituation in die Analyse miteinbezieht, ergibt sich dasselbe Bild:

Die Industriestaaten beherrschen die Agrarstaaten, wenn extensive Areale dieser Agrarstaaten zum Anbau von Luxusprodukten für den Export verwendet werden, so heisst dies gleichzeitig, dass die Agrarindustrie der industrialisierten Staaten sich dieser Areale bemächtigt.

Liegt in dieser Entwicklung, die mit der Bronzezeit begann und in ihren Ausläufern bis heute andauert, ein verborgener historischer Hintersinn, unbewusst, unterbewusst, eine kollektive Absicht? Vielleicht, wenn man der Geschichte in ihren Mythen folgt ...

Den Unterschied im Bewusstsein des Bauern und des Handwerkers schildert Simone de Beauvoir folgendermassen:

Der Ackerbauer ist den Zufällen des Bodens, der Saat, der Jahreszeiten unterworfen, ist passiv, treibt Magie, wartet ab: so konnten die totemistischen Geister die Menschenwelt bevölkern; der Bauer war den Launen der Mächte, von denen er nur entgegennahm, ausgeliefert. Aber der Handwerker schafft sein Werkzeug nach seinem Willen; mit den Fingern drückt er ihm das Antlitz seines Entwurfs auf; der willenslosen Natur gegenüber, die ihm zwar Widerstand leistet, die er aber besiegt, bejahet er sich als überlegener Wille; wenn er die Schläge auf dem Amboss rascher führt, beschleunigt er die Vollendung des Werkzeugs; nichts hingegen kann das Reifen der Ähren befördern; ... er lernt seine Macht jetzt kennen; in der Beziehung zwischen seinem schaffenden Arm und dem hergestellten Objekt, erlebt er das Prinzip der Kausalität: das gesäte Korn keimt oder keimt auch nicht, während das Metall immer in gleicher Weise auf das Feuer, das Härten, mechanische Einwirkung reagiert; diese Welt der Gebrauchswerkzeuge lässt sich in klare Begriffe einschliessen: rationales Denken, Logik, Mathematik können nunmehr entstehen. Das Antlitz des Universums ist vollkommen verwandelt. Die Religion der Frau war an die Herrschaft der Land-

wirtschaft, des langsamen Reifens, des Zufalls, der Erwartung, des Mysteriums gebunden; das Reich des 'homo faber' bedeutet den Beginn einer Zeit, die man wie den Raum überwinden kann, der Notwendigkeit, des Entwurfes, der Tätigkeit, der Vernunft. Selbst, wenn er sich mit der Erde einlässt, wird der Mann es von nun an als ein Wirkender tun. (Simone de Beauvoir, Das andere Geschlecht, Hamburg, 1968, S.81)

Es ist wohl kein Zufall, dass der Schmied des olympischen Götterhimmels, der Gott Hephaistos, auf einem Bein hinkte. Durch die Übertragung der Kunstfertigkeit, der Schönheit auf produzierte Metallgegenstände, Schmuck, Waffen, verlor er die Symmetrie seines eigenen Körpers, und gleichzeitig verlor er auch den Kontakt mit der Erde. Er schleifte den Fuss, anstatt ihn aufzusetzen.

Die Erde aber wird von einer Vielzahl von Mythen als weiblich gekennzeichnet. Sie ist es, die die Menschen nährt und erhält, ihnen Wohnplatz und Heimat gewährt. In der Symbolik der chinesischen 'Buches der Wandlungen' ist es 'k'un', das 'Empfangende', das durch seine Empfänglichkeit auch den Ort der Fruchtbarkeit darstellt, es ist die 'Erde', deren Weitflächigkeit durch die Stute, auch ein weibliches Wesen, symbolisiert wird. In der 'Theogonie' des Hesiod ist es 'gäa', die 'Erde', die aus dem ursprünglichen Chaos entstand und dann erst aus sich selbst den 'uranos', den 'Himmel' erzeugte. Im Altiranischen ist es 'prithivi', die 'Mutter Erde', bei den Ashantis an der afrikanischen Goldküste ist es Asase Ya, an deren geheiligtem Tag, dem Donnerstag, nicht gepflügt werden darf (!). (James Frazer, The Worship of Nature, vol.I, London, 1926).

Aber dann wurde die Grosse Mutter entthront:

In Ägypten, wo die Lage der Frau immer besonders günstig war, behalten Nut, die den Himmel verkörpert und Isis, die Göttin der fruchtbaren Erde, die Gattin des Nils zwar einen hohen Rang; doch ist jetzt Ra, der Sonnengott, Licht und männliche Kraft zugleich, die oberste Gottheit geworden. In Babylon ist Ishtar

nur noch die Gattin Bel-Marduks; er ist es, der die Dinge erschafft und sie im Einklang erhält. ... Als Zeus im Himmel zu regieren beginnt, treten Gää, Rhea und Kybele zurück. (Simone de Beauvoir, a.a.O., S. 82)

Und nun treten auch männliche Erdgötter auf: parallel zu der römischen Erdgottheit 'tellus' gibt es nun auch einen 'tellumo', der männlichen Geschlechts ist, ebenso den 'enlil' in Babylon und die Gottheit 'keb' oder 'seb' in Ägypten. Auch die griechische Göttin 'demeter', die mächtige Göttin der Fruchtbarkeit (lateinisch 'ceres') musste einen deutlichen Machtverlust hinnehmen. Von Sprachwissenschaftlern wird angenommen, dass ihr Name selbst noch eine Verballhornung des eigentlichen Namens 'gä-meter', also 'Erdmutter' ist. Sie wird mit Getreideähren und Obstkränzen dargestellt, sie förderte Wachstum und Vegetation. Auch sie musste ihre jämmerliche Ohnmacht einsehen, als ihre Tochter 'persephone' (lateinisch 'proserpina') von dem grausig furchteinflössenden Gott der Unterwelt, dem 'hades' (lateinisch 'pluto') geraubt und nicht mehr herausgegeben wird. Zwar gedeihen nun keine Saaten mehr, nichts kommt mehr zur Blüte, weil sie sich in ihrem Schmerz um die Tochter nicht mehr um die Fruchtbarkeit kümmern will, aber sie erhält 'persephone' erst zurück, als auch der Göttervater 'zeus' eingreift und einen Kompromiss zwischen den beiden Kontrahenten erzwingt. 'persephone' wird die Hälfte des Jahres auf der Erde verbringen, dann blüht und gedeiht alles, die andere Hälfte aber bei 'pluto' in der Unterwelt.

Wer aber ist Pluto? Was ist die Unterwelt? Wenn das Reich der Demeter die fruchttragende Erde ist, der Ort der Landwirtschaft, ist dann die Welt des Pluto jene unterirdische Welt, aus der die metallischen Rohstoffe und Reichtümer geschürft werden: Eisenerze, Kupfer, Gold, Diamant, Kohle und Öl? Das Rohstofflager der aufkommenden schweren

Technologie, der Schwerindustrie? Bergwerksarbeit, Kalisalze, Phosphatgestein und Uranium ...

Dem Pluto gelang es, die mächtige Fruchtbarkeitsgöttin in die Knie zu zwingen. In ihrem atavistischen Verlangen, die Tochter wiederzugewinnen, wirkt sie schon fast lächerlich. Die alte Erdmutter, sie hat die Zeichen der Zeit nicht erkannt. Genauso wie die arme Ceres, die verhüllten Hauptes und mit düsterer Miene auf dem Dach der Chicagoer Getreidebörse steht. Sie hat nichts mehr zu melden, sie ist out.

Auch der Marienkult der katholischen Kirche wird gelegentlich als eine heimliche Fortführung der alten Fruchtbarkeits- und Mutterkulte bezeichnet, so von Ernest Bornemann. Gegenüber dem strengeren Protestantismus verleihe sie dem Katholizismus mehr Lebenswärme, ein Aufgehoben sein in der göttlichen Gnade. Aber auch diese Mutter ist nicht mehr die alte. Sie ist nur das irdische Gefäß für die Herabkunft eines göttlichen Geistes. 'Weib, was habe ich mit dir zu schaffen!' soll Jesus Christus seine Mutter angesprochen haben. Nicht die Mutter ist die Starke, sondern der Sohn. Sie muss Ihn anflehen, er solle sich der Sünder erbarmen. Welch ein Unterschied zu dem von Bornemann erwähnten Brauch, dass an den Festtagen der Fruchtbarkeitsgöttin namentlich das Inzestverbot zwischen Mutter und Sohn aufgehoben wurde (Bornemann, S.84).

Aber Maria ist auch keine Erdmutter mehr, sie ist zur Himmelsgöttin aufgestiegen. Manchmal noch tritt sie dem Pilger aus Erdgrotten entgegen, aber meistens stellt der Künstler sie auf ein hohes Piedestal, eine Stele mitten zwischen Himmel und Erde. Erdkraft geht dabei verloren ...

Das Prinzip der Ent-erdung wurde auch bei mittelalterlichen Hexenfestnahmen verfolgt: Da man annahm, dass die Hexe ihre magische Kraft aus dem Boden beziehe, fasste man sie unter der Achsel oder trug sie in einem

Korb zu Gericht. Ihre Füsse sollten den Boden nicht berühren. (Anton Mayer, Erdmutter und Hexe, München, 1936, S.59)

Diese Ent-erdung wurde allerdings auch weniger magisch betrieben. Praktisch und effektiv vielmehr: laut Gesetz fiel jeglicher Landbesitz einer als Hexe verurteilten und exekutierten Frau der Kirche zu. ... eine der Methoden der Landaneignung im Patriarchat.

Wenn also Mao Tse Tung den Frauen die 'Hälfte des Himmels' verspricht, so muss das auf dem Hintergrund gesehen werden, dass die männliche Welt sich zuvor schon die Erde tätlich und rechtlich angeeignet hatte. Die mythische Einheit 'Erde-Frau' ist durch die ökonomische Realität längst überholt.

In der Geschichte dieser männlichen Aneignung erscheint die tatsächliche Entfremdung des Mannes von der Frau, die Einheit wird symbolisch erzwungen. 'Frau' wird projiziert auf das Land, das Ausgedehnte, Weite, die Ebene, das Horizontale. Und dieses Land wird besetzt, wird besessen, bis zum Horizont reicht das Reich. Die Einheit mit der wirklichen, lebendigen Frau bleibt Privatsache, verschwindet als Restkategorie aus dem öffentlichen Bewusstsein. So sind wir Frauen der mythischen Einheit mit der Grossen Mutter beraubt, vereinzelt, heimatlos, alleingelassen ... und wurden auf unsere Individualität, unsere 'blosse' Individualität reduziert.

Die tausend Brüste der Artemis von Ephesos, Symbol der segenspendenden nährenden Weiblichkeit, der Natur, die für alle sorgt, des physischen Reichtums. Eine Frauenstatue mit rundem Gesicht und dicken Zöpfen, statt zwei Brüsten hat sie viele Brüste, die wie Trauben ihren Oberkörper bedecken. Wer auch immer kommt und Not leidet, ein kärgliches, unsicheres Dasein führt, der/die wird

gespeist, gesättigt. Nahrungssegen für alle. Sie öffnet das Land, wo Milch und Honig fließen, wo die Natur für die Menschen sorgt und ihnen ihre Gratisgaben vermittelt, wo das Essen, die Nahrung, das Weiterleben nicht abhängt von Rackerei und Moralität, wo man sein Brot nicht durch Wohlverhalten verdienen oder durch harte Kämpfe und verbissene Arbeit ertragen muss. Die Befriedigung der Bedürfnisse ist nicht an Bedingungen geknüpft, sondern das Bedürfnis ist Grund genug, es zu befriedigen, geben ist selbstverständlich. 'Kommt alle, kommt, auch wenn Ihr Eure Eide tausendmal gebrochen habt, kommt!' so sagt ein morgenländischer Sufi-Dichter. Glaube an das Leben, an die unmittelbare, spontane und ewig wiederkehrende Neuschöpfung des Lebens, Aufgabe aller abstrakten Willensmomente, Vertrauen in das Leben.

Ein solches Vertrauen kann in den ersten Lebensjahren der Menschen entstehen, wenn sie das Glück haben, von einer Mutter gut gestillt zu werden. Nirgendwo kommt die Einheit von Geist und Materie deutlicher zum Vorschein als gerade in der kommunikativen Beziehung des Stillens. Wie die Mutter sich ernährt, wie sie sich verhält, wie sie denkt, wie sie liebt und arbeitet, das alles hat seine Wirkung auf das kleine Kind. Wie sehr sie eins ist mit der Natur, mit ihrer Natur und wie sehr sie eins sein kann mit der Struktur der Gesellschaft, in der sie lebt.

Und genau dieser Vorgang des Stillens kam in Europa immer mehr ausser Mode. Und ein europäischer Lebensmittel- und Pharmakonzern entwickelt die Marktstrategie, an afrikanische Mütter Präparate zu verkaufen, die anstelle der erwarteten Heilwirkung den Milchfluss zum Stocken brachten und sie abhängig machten von den Milchersatz-

produkten dieser Firma. Die Entmutterung des kleinen Kindes.

Die Gratisgabe der Muttermilch wird verdrängt durch wissenschaftlich/technologisch synthetisierte Kunstprodukte, Wissenschaft und Kapital drängen sich zwischen Mutter und Kind, versuchen, die vertraute Nähe, das Unmittelbare, Konkrete dieser Beziehung zu zerstören. In seiner Abstraktheit ist das Tauschprinzip, das dem kapitalistischen Gewinnsystem zugrundeliegt, genau das Gegenteil der Artemis von Ephesos und dessen, was sie repräsentiert. Nicht für das Bedürfnis wird produziert, sondern das Bedürfnis ist nur Anlass, um zu produzieren und dadurch 'reicher' zu werden, das eigene Wirtschaftsimperium aufrechtzuerhalten und möglichst auszudehnen. Und auch die Wissenschaft zögert nicht, ihre Dienste anzubieten, vor allem die eine Spielart der Wissenschaft, die die Natur zum Mechanismus erklärt und auf diese Weise eine unüberwindliche Kluft zwischen das menschliche 'Subjekt' und das erforschte 'Objekt', das beherrschbare Natursubstrat setzt. Eine solche Spielart der Wissenschaft leugnet die Einheit von Körper und Geist, von Materie und Geist.

Nahrung befriedigt nicht mehr das Bedürfnis nach Nahrung, sondern das Bedürfnis nach Reichtum. Sie wird bearbeitet, verarbeitet, sie wird raffiniert, gespalten, gereinigt, um dann mit neuen Stoffen synthetisch ange'reichert' zu werden: sie wird zum Objekt der Verarbeitung, zum Objekt der Industrie.

Ähnlich erging es auch der Fruchtbarkeit. Die Erde selbst war nicht mehr fruchtbar genug, man musste sie fruchtbarer machen, man setzte ihr mineralischen Dünger zu. Fruchtbarkeit ist nun nicht mehr Eigenschaft der Erde, sie entspringt auch nicht mehr aus dem Wechselspiel zwischen Mann und Frau, sie kann durch Technik produziert werden. Die Golems der Prager Magier, die Roboter unserer

modernen Zeit, auch die Maschinen, die neue Maschinen produzieren, die wieder neue Maschinen produzieren ... sie zeigen, dass der MANN es auch alleine KANN. In der technischen Produktion ist der Mensch zum Gott geworden, zum Schöpfergott. Isis in Ägypten, Ishtar in Ninive, Inanna in Uruk, Anat in Ugarit, Derketo in Askalon, sie alle haben die Natur, die fruchtbare, die lebendige, die umfangende und unergründliche bedeutet, aber unser Verhältnis zur Natur ist gebrochen, wir sind denaturiert.

Wo können wir LERNEN ?

先恭為
最重而高堂尤而謝林事也

王亮兩山謝房
自而王展仍到佳
昔歸似長溪重云
以運靈田神亦開
若款村回柯那時
作大出村松

戊戌夏六月景淵
楊廷瑞



5.2.

Die Entfremdung von der NATUR hat in unserem Kulturkreis eine lange Geschichte. Unterdrückung und Beherrschung einerseits, Fremdheit und Verängstigung andererseits gehören dabei eng zusammen.

Ich will beschreiben, wie wir damals dachten, als wir begannen, uns die Welt untertan zu machen.

'Es ist das Wasser!'

'Nein, das Feuer!'

'Oder dann ist es die Luft!'

'Alle vier Elemente zusammen, Feuer, Wasser, Luft und Erde.'

'Es ist der Krieg, der alle Wesen schafft, Herren und Knechte, Götter und Menschen, er ist der Vater aller Dinge.'

Wir suchten nach einem Urprinzip, einem Prinzip, einem Anfang, nach einer Substanz, aus der sich alles andere ableiten liesse, denn wir hatten mittlerweile ein gewisses Misstrauen gegenüber dieser bunten Welt,, wie sie tagtäglich vor uns hertanzte, entwickelt. Wir mussten unseren Sinnen misstrauen:

'Nur scheinbar hat ein Ding Farbe, nur scheinbar ist es süß oder bitter. In Wirklichkeit gibt es nur die Atome und den leeren Raum!'

so erklärte einer. Wir sagten uns: 'Da muss doch etwas dahinter stecken!' Wir wollten hinter die Dinge sehen, zum Wesentlichen vordringen, vorstossen. Wie hätten wir mit der bunten Oberfläche zufrieden sein können! Sie war nicht wesentlich genug, wir wollten die Wahrheit wissen. Auf diesen ewigen Wandel konnte man sich nicht verlassen, andauernd fließt alles!

Wir konnten uns an diesem Wandel nicht freuen, solange wir nicht das dahinterstehende Prinzip gefunden hätten. Denn solange waren wir ihm ja selbst auch noch unterworfen !

Nun behauptete einer, dass das Universum durch eine Art Intelligenz, Geist, entstanden sei, also fast eine Art Gott, wie in den Mythen. Aber dass aus 'nichts' nichts werden kann, das war uns allen klar. Sonst könnte man mit gleichem Recht ja auch behaupten, dass ein Kind ohne Ursache, einfach nur so ... im Bauch der Mutter heranwächst. Das dürfte aber schlechterdings doch wohl nicht denkbar sein! Ohne Erzeuger, ohne erzeugendes Prinzip ... kaum möglich!

Allein dass wir uns darüber Gedanken machten, was hinter allem stecke, anstatt die Fülle der Dinge einfach nur so platt hinzunehmen, zeigt schon deutlich genug, dass etwas dahinterstecken musste. Ich zitiere:

' ... wie kann das ein wirkliches Ding sein, das niemals im selben Zustand ist? ... wenn das Wissen selbst sich ändert, , dann wird in dem Augenblick, wo die Veränderung vor sich geht, kein Wissen existieren. ... aber wenn das Erkennende und dasjenige, das erkannt wird, in Ewigkeit existieren, und wenn das Schöne und das Gute usw. ebenfalls existieren, dann glaube ich nicht, dass sie einem Prozess oder einem Fließen ähnlich sein können.'

Ein bestechender Ansatz! Weil unsere Begriffe der Veränderung nicht unterworfen sind, deshalb kann auch das, was wir begreifen, nicht veränderlich sein. Also eine ganz klare Trennung zwischen dem vergänglichen Schein und dem echten, reinen, ewigen Sein.

Ich gebe allerdings zu, dass es gar nicht so leicht war, dieses Wirkliche, Wesentliche zu fassen zu kriegen. Es war irgendwie unerreichbar. Deswegen haben auch viele im Laufe der Zeit daran gezweifelt, ob es auch tatsächlich existiere, denn mit ihren endlichen Sinnen konnten sie es nicht packen. Wir würden es vielleicht nur hineininterpretieren, meinten sie. Andere wiederum sagten, es existiere, aber man könne es nicht begreifen.

Bis dieser Franzose dann sehr optimistisch und selbstbewusst verkündete, dass er eben doch den Zugang zu diesem Sein habe ... einfach (bestechend einfach!)

dadurch, dass er denke!

Er war der Meinung, dass wir Menschen die vollkommensten Geschöpfe seien. Und wo uns unsere Unvollkommenheit ins Auge sprang, musste ein Vollkommenerer da sein. Gott. Im Gegensatz zu uns war er unendlich, ewig, unwandelbar, allwissend, allmächtig ... aber wir konnten doch immerhin dank unseres Denkvermögens die Gesetze erkennen, nach denen die Welt ablief. Und das hat er dann auch geleistet, er hat zum Beispiel den Mechanismus des Herzens dargelegt. Jener andere aber, der Italiener, der hat sich für das Sein gar nicht so sehr interessiert. Dem hat auch die Erscheinungsebene genügt. Die tatsächlichen Abläufe der Naturerscheinungen, die wollte er allesamt messen und daraus dann allgemeine Gesetze ableiten. Und dass er sich auf die fassbaren Erscheinungen beschränkt hat, das war nicht schlecht gedacht!

Jetzt konnte man endlich ohne all die philosophischen Präliminarien die Gesetze, nach denen die Natur abläuft, tatsächlich erforschen. Man konnte damit arbeiten, die Natur erfassen und nach eigenem menschlichen Gutdünken einsetzen. Was haben wir nicht für eine ungeheure Machtentfaltung erleben dürfen, was haben wir nicht alles aus dem Schosse der Natur hervorzuzaubern vermocht ... wie die Götter selber! Unterseeboote, Mikrophone, Ferngläser, Hebekräne, Flugkörper, Projektile, Raketen ... Herzschrittmacher, ganz toll!

Wirklich, wir haben etwas erreicht, wir haben der Natur ihre Geheimnisse entrissen. Und es hat sich gelohnt, es hat sich gelohnt. Herzen können wir verpflanzen und damit das Leben der Menschen verlängern, ja sogar, Gehirne, menschliche Gehirne ... bald! Aber Menschen brauchen dafür nicht zu leiden, wir probieren alles erst an Tieren aus, wie der Engländer damals schon prophezeite. Ja, Wissen ist Macht, und wir haben eine grosse Macht über die Natur gewonnen ...

Die Trennung der Welt in Sein und Schein, Wesen und Oberfläche, festes Gesetz und wandelbare Oberfläche ist die Voraussetzung für den technischen Umgang mit der Welt. Dafür also, sich selbst in die Stellung des wissens- und willensbegabten Subjekts zu drängen und die Welt in den Status des Objekts zu verweisen. Dort funktioniert sie nach den starren Regeln eines Mechanismus, dessen Ablaufschema erkennbar und dadurch beherrschbar ist.

Aber die Techniken der Machtentfaltung, die durch wissenschaftliche Bemühung erworben werden, sie finden ihren Widerpart in der Ohnmacht, der überwältigenden, verzehrenden Ohnmacht gegenüber der unbegreifbaren Allgewalt der Natur.

Wer nach Macht strebt, gibt zu, dass er im Zustand der Ohnmacht sich befindet; wer nach Wissen strebt, gibt zu, dass er nicht weiss.

Zitieren wir Kant: wie schön er die Natur beschreibt. Er billigt ihr ein Eigenleben zu, lässt ihre Spontaneität hervorschnellen:

Kühne, überhängende, gleichsam drohende Felsen, am Himmel sich auftürmende Donnerwolken, mit Blitzen und Krachen einherziehend, Vulkane in ihrer ganzen zerstörenden Gewalt, Orkane mit ihrer zurückgelassenen Verwüstung, der grenzenlose Ozean, in Empörung gesetzt, ein hoher Wasserfall ...

aber:

... so gibt auch die Unwiderstehlichkeit ihrer Macht uns, als Naturwesen betrachtet, zwar unsere physische Ohnmacht zu erkennen, aber entdeckt zugleich ein Vermögen, uns als von ihr unabhängig (!) zu beurteilen, und eine Überlegenheit über die Natur (!), worauf sich eine Selbsterhaltung von ganz anderer Art gründet, als diejenige ist, die von der Natur ausser uns angefochten und in Gefahr gebracht werden kann, wobei die Menschheit in unserer Person unerniedrigt bleibt, obgleich der Mensch jener Gewalt unterliegen musste. (Immanuel Kant, Kritik der Urteilkraft, Stuttgart, 1963, S.160/161)

Als Naturwesen also sind wir der Natur ausgeliefert.

Sie wird als bedrohlich geschildert. Aber als Vernunft-

wesen können wir uns gegen sie behaupten.

Hegel drückt es noch deutlicher aus, dieses zwiespältige Verhältnis des Menschen zur Natur:

Denn einerseits sehen wir den Menschen in der gemeinen Wirklichkeit und irdischen Zeitlichkeit befangen, von dem Bedürfnis und der Not bedrückt, von der Natur bedrängt, in die Materie, sinnlichen Zwecken und deren Genuss verstrickt, von Naturtrieben und Leidenschaften beherrscht und fortgerissen; andererseits erhellt er sich zu ewigen Ideen, zu einem Reiche des Gedankens und der Freiheit, gibt sich als Wille allgemeine Gesetze und Bestimmungen, entkleidet die Welt von ihrer belebten, blühenden Wirklichkeit und löst sie in Abstraktionen auf, indem der Geist sein Recht und seine Würde nun allein in der Rechtlosigkeit und Misshandlung der Natur behauptet, der er die Not und Gewalt heimgibt, welche er von ihr erfahren hat. (Georg Wilhelm Friedrich Hegel, Ästhetik, Frankfurt, 1970, S.81)

Aber die technische Vernunft weiss sich gegen die Allgewalt der Natur trefflich zu Wehr zu setzen:

... die breite Seite der Gewalt wird von der Spitze der List angegriffen. Es ist die Ehre der List gegen die Macht, die blinde Macht an einer Seite anzufassen, dass sie sich gegen sich selbst richtet, sie anzugreifen, sie als Bestimmtheit zu fassen, gegen diese tätig zu sein, oder sie als Bewegung eben in sich selbst zurückgehen zu machen, sich aufzuheben. (Hegel, zit. in: Ernst Bloch, Prinzip Hoffnung, Frankfurt, S.782)

Was man fürchtet, muss man unterdrücken, und was man unterdrückt, das muss man fürchten.

Der Triumph, die Bedeutungsschwere menschlichen Seins gegenüber der blossen Natur kommt auch in der Geschichte der europäischen Malerei zum Vorschein: Räumlichkeit wird exakt und perspektivisch konstruiert und bietet doch nur Raum für wichtigeres Theater, menschliches Theater. Wo Landschaften gemalt werden, da dienen sie meist nur als Hintergrund. Sanfte Hügel, Pinien und Zypressen, nur Hintergrund für eine mandelförmig hingegossene Venusgestalt. Eisengepanzerte Condottieri, Herrscherhäuser in seidener Pracht, wülsig quirlendes Leibergewirr, weinende Marien, Heilige und Henkersknechte, stolze Heroen aus tausendjährigen Reichen: der Mensch ist stolz auf sich.

Und der Mensch als denkendes Subjekt?

Den Philosophen schildert Rembrandt in gebückter Haltung am Studiertisch sitzend, grübelnd, in düsterem Kolorit, und über ihn her, ihn fast verdeckend, in seiner Schwere fast erstickend, hängt ein schwerer dunkler Vorhang von der Wand, ... der Schleier der Isis?

Die 'Melancholie' Dürers, pausbäckig, trübsinnig, düster, sie sitzt inmitten ihrer wissenschaftlich-magischen Instrumente: Zirkel, Waage, Messlatte, Funkelstein und Schaufel und wird ihrer Weisheit gar nicht froh.

Und der 'Denker' von Rodin sitzt vornübergebeugt auf einem Stein wie ein Erbärmde-Christus, quetscht seine Lungen zusammen und stützt sein schweres Haupt in die Hand.

Ich denke, darum bin ich. ...

Ganz anders in der Jahrtausendealten Tradition des Taoismus, der die Vorstellungswelt und das geistige Klima des chinesischen Kulturkreises beeinflusst hat.

Das 'tao' hat keinen Anfang und kein Ende. Die Dinge sterben und werden geboren, und bleiben niemals an ihrem höchsten Punkt ... Auf den Verfall folgt das Wachstum, auf die Fülle folgt die Leere; wo ein Ende ist, ist auch ein Anfang, die Existenz aller Wesen ist wie das Galoppieren eines Pferdes. Mit jeder Bewegung kommt eine Veränderung zustande; jeden Augenblick findet eine Verwandlung statt.

Und:

All die verschiedenen Arten von Dingen verwandeln sich ineinander, sie unterliegen dem Prozess der Formveränderung. Ihr Anfang und ihr Ende ist einem ungebrochenen Ringe gleich, dessen Anfang man nicht entdecken kann. (Chuang Tse, zit.in: Heirlee Creel, Chinese Thought, Chicago, London, 1970, S.26/27)

Welch eine Ruhe, welch eine sanfte Zuversicht geht von diesen Worten aus.

'Wie kann das ein wirkliches Ding sein, das niemals im selben Zustand ist?' hatte Sokrates rhetorisch gefragt. Ihm ging es um die Statik, die gleichbleibende Identität

der Dinge, die dann auch ihre Erkennbarkeit einschliesst, während hier die andauernde Wandlung der Welt formuliert wird. Vergessen der Ehrgeiz und die rastlose Suche nach dem 'Urprinzip', dem angeblich 'Einen', der Mensch ist aufgehoben im Kosmos: 'The universe is my mind, and my mind is the universe.' Und das 'tao', die Wandlung der Welt, der Fluss der Dinge ist unerkennbar, paradox, entzieht sich:

Auch das ausgedehnteste 'Wissen' kennt es nicht notwendigerweise, 'vernünftiges Denken' wird die Menschen nicht darüber belehren; die Weisen verachteten diese Dinge. So sehr man versuchen mag hinzuzufügen, es wird nicht zunehmen, was man auch immer davon wegzunehmen versucht, es kann nicht verringert werden, so sagten die Weisen. Bodenlos ist es, wie die See. Ehrfurchtgebietend, immer von neuem in Zyklen entstehend.
(Chuang Tse, zit.in: Joseph Needham, Science and Civilisation in China, Bd.I, Cambridge, 1954, S.28)

Wo soviel Betonung auf die Einheit mit der Welt und ihre gleichzeitige Unerkennbarkeit, Unbegreiflichkeit gelegt wird, da tritt auch der Gedanke der technischen Beherrschung der Natur zurück. Entusiastische Neugier, sieges-sicherer Machtwille, sie haben dort nie so gewirkt wie bei uns, auch Fremdheit und Misstrauen stellten sich kaum ein. Man befasst sich in China durchaus auch mit Astronomie, Botanik, Medizin usw., auch wurden verschiedene Erfindungen wie zum Beispiel die bewegliche Drucker- presse, der Kompass, das Schiesspulver usw. in China wesentlich früher gemacht als in Europa, an technischer Intelligenz also fehlte es nicht, es fehlte am Interesse. Einer der Gründe dafür mag wohl die durchgängig feudale Struktur des chinesischen Reiches gewesen sein, es fehlte die dynamische Kombination von Handwerk, Ingenieur- tum und beginnender kapitalistischer Verwertung, die zu Beginn der Neuzeit die technische Entwicklung so voran- trieb ... aber sicherlich ist es nicht nur das. Sicher- lich war daran auch der Geist des Taoismus beteiligt, , der sich durch die Jahrhunderte und Jahrtausende der chinesischen Kulturgeschichte zieht.

So berichtet auch Needham von ..

.. der Ironie, mit der die gebildeten Chinesen im achtzehnten Jahrhundert den Meldungen der Jesuiten über die Triumphe der modernen Wissenschaft begegneten; sie sahen in der Vorstellung, die Natur sei von einfachen, erkennbaren Gesetzen beherrscht, ein perfektes Beispiel anthropozentrischer Naivität. (Ilya Prigogine, Isabelle Stengers, Dialog mit der Natur, München, 1981, S.54/55)

Aber das mechanistische Modell von der Natur, die wie ein aufziehbares Uhrwerk abläuft, musste auch von der modernen westlichen Wissenschaft preisgegeben werden:

Man hat die Hoffnung aufgegeben, alle Naturvorgänge unter eine kleine Zahl von 'ewigen' Gesetzen zusammenzufassen. Die Naturwissenschaften beschreiben heute ein zersplittertes Universum, das reich an qualitativen Unterschieden und potentiellen Überraschungen ist. (Stengers, Prigogine, a.a.O., S.16)

Und wie hat man sich die Menschen vorzustellen, die in Einheit mit der Wandlung der Welt, im Bewusstsein der natürlichen Abläufe leben, wie ist ihr Verhältnis zur Natur?

Diejenigen, die (.. das 'tao') suchen und befolgen, sind körperlich stark, klar im Geist und haben einen scharfen Gesichts- und Gehörsinn. Sie beladen ihr Gemüt nicht mit Ängsten und sind flexibel in der Anpassung an äussere Bedingungen. (Chuang Tse, zit.in: Needham, a.a.O., S.39)

Und das Verhältnis der Menschen zur Natur lässt sich auch in der chinesischen Landschaftsmalerei nachempfinden:

Durch die Wechselhaftigkeit von yin und yang - Wetter, Zeit und Klima - wird der Reiz der unerschöpflichen Veränderung unweigerlich offenbar. Wenn du nicht selbst diese ungeheure wogende Weite eines Berges und Tales in deinem Herzen hast, wirst du es auch in deiner Malerei nicht so leicht fassen können ...

... schreibt der Kunsttheoretiker T'ang Hou in seinem Werk 'The Mirror of Painting'.

Auch in der chinesischen Tradition gibt es Portraitalerei, aber viel umfangreicher ist die Landschaftsmalerei, auf Seide gemalt.

Nebelberge, sanftes Grün, es ist, als durchzöge der Atem des Windes oder die Aufmerksamkeit der stillen Luft den immensen Raum, der fast ohne Perspektive räumlich wirkt. Es weht ein kosmisch ferner Hauch durch diese Bilder, und doch sind sie nah, durch die Anmut der gleitenden Formen. Es wird nicht alles gezeigt, und doch ist alles da, wenn der Dialog des Beschauers mit dem Übersetzenden (nicht dem 'Künstler') beginnt, wenn er die Seidenrolle aus der Lade nimmt, um sie hinterher wieder zurückzulegen.

Und die Menschen in dieser Landschaft? Sie sind klein, verschwinden fast. Man sieht sie in einer Hütte am Feuer sitzen oder wie sie mit Pferden durch die Tief eingeschnittenen Flusstäler waten.

Aber man soll die Entgegensetzung nicht allzuweit treiben, denn Naturliebe, mystische, magische Einheit mit ihr, gab es auch bei uns, wenn es auch weniger in den Vordergrund tritt. Kräuterhexen in entlegenen Waldstrichen, inmitten von Farn und Springkraut, wahnsinnige Alchimisten und Magier, die das Gesetz des Sternenhimmels hier unten wiederfanden, denen das chemische Gold ihres Schmelztiegels mit dem echten Gold ihres geläuterten Herzen verschmolz (wenn auch in den Prozessen der Alchemie auch schon das technologische Element mancherorts durchschimmert), Dichter, die sich an Sternen, Pflanzen und Steinen berauschten, hochgelobt und in die Anthologien aufgenommen oder aber vergessen wurden, auch Wissenschaftler und Künstler, Leonardo da Vinci zum Beispiel:

Die See des Bluts, so um das Herz herumliegt, ist das ozeanische Meer, ihr Atem und das Wachsen und Abnehmen des Bluts durch die Pulse ist bei der Erde die Ebbe und Flut des Meers, und die Wärme der Seele der Welt ist das Feuer, so der Erde innewohnt, und der Aufenthalt der vegetativen Seele sind die Feuer, die aus verschiedenen Orten der Erde in Bäder hauchen. Leonardo da Vinci, zit.in: Ernst Bloch, a.a.O., S.757)

Auch in der Philosophie: 'Alles ist voll von Göttern', sagte der Geschäftsmann, Techniker und Philosoph Thales, und Giordano Bruno sang in begeisterten Versen von der Weltseele, die die ganze Natur durchgeiste ... bis ihm der Rauch des Scheiterhaufens den Atem benahm. Goethe, der sich als Naturwissenschaftler mit dem organischen Wachstum der Pflanzen befasste, Schelling, der den Gedanken von der Weltseele aufnahm, ... Einzelpersonen, sporadisch aufgetaucht, rezipiert, perzipiert, aber nicht ernstgenommen. Durchgesetzt hat sich das Durchsetzerische, jene Wissenschaft, von der der Romantiker Novalis sagt, dass sie mit 'scharfen Messerschnitten den innern Bau und die Verhältnisse der Glieder zu erforschen' trachtete. 'Unter ihren Händen starb die freundliche Natur und liess nur tote, zuckende Reste zurück ...'

Nur wenn man sich an die Natur hingibt, sich ihr öffnet, dann kann man durch diese Einswerdung auch erkennen:

... und wenn dann jenes mächtige Gefühl, wofür die Sprache keine anderen Namen als Liebe und Wollust hat, sich in ihm ausdehnt wie ein gewaltiger, alles auflösender Dunst und er bebend in süsser Angst in den dunkeln lockenden Schoss der Natur versinkt, die arme Persönlichkeit nichts als ein Brennpunkt der unermesslichen Zeugungskraft, ein verschluckender Wirbel im grossen Ozean übrigbleibt

.. Man weiss nicht, beschreibt Novalis hier tatsächlich einen Prozess der Naturerkenntnis, oder geht es nicht vielmehr um die Schilderung einer erotischen Situation. Aber da besteht für ihn auch kaum ein Unterschied. In der Liebe zum anderen Geschlecht wird der faustisch Suchende mit dem Kosmos eins, erschliesst sich ihm der Sinn der Welt, und in dem rauschhaften Gefühl der Hingabe, der Auflösung im Grenzenlosen wird er eins mit der Natur, der Welt.

Ganz anders als diese nüchtern klare Aufgehobenheit des Menschen im tao, wie sie aus den chinesischen Texten hervorscheint, aber in diesem Element des Rauschhaften,

Dunklen, Nächtlichen und Abgründigen bildet die romantische Naturauffassung einen Gegenpol zu der tagheilen konstruktiven Schärfe der materialistischen Wissenschaft und Naturbeherrschung der letzten Jahrhunderte.

Und im Wechselspiel der Gegensätze bewegt sich auch das Tao, die Wandlung der Welt. ... im Wechselspiel von YIN und YANG. YIN und YANG sind keine Kräfte, auch keine Elemente, sondern vielmehr Aspekte, Momente im Weg der Wandlung. Sie sind der Ausdruck für die Verschiedenheit der Dinge und der Wesen selbst. Ursprünglich bedeutete das Wort 'yang' im Chinesischen die 'beleuchtete Seite des Berges', 'yin' dagegen die 'beschattete Seite des Berges. Der Gegensatz von Licht und Schatten wurde ausgedrückt.

Aber die eine Seite des Gegensatzes schliesst die andere nicht aus, vielmehr bedingen sie sich gegenseitig. Licht ist nicht möglich ohne Schatten, Schatten ist nicht möglich ohne Licht. Und so wird das Gegensatzpaar YIN und YANG zum Symbol für die Wandlung der Welt im Spiel der Gegensätze überhaupt.

Yang als das Konzentrierte, Feste, das aufgrund seiner geballten Energie die Fähigkeit hat, sich auszudehnen, sich zu zerstreuen, sich im Raum zu verlieren ...

Yin als das Weiche, Dünne, Ausgedehnte, das aufgrund seiner Zerstreung im Raum das Bedürfnis hat, sich zu sammeln, zu konzentrieren, sich zusammenzuziehen. ...

Ausdehnung ... Zusammenziehung,

Extraversion ... Introversion.

Licht und Schatten, Tag und Nacht, Fülle, Leere.

Hervorschiessen, Hervorschnellen ... und der Sog, der gähnende Abgrund.

Taghelle Schärfe der Gedanken ...

Mystisches Ahnen in der dunklen Nacht. ...

Was zum Boden strebt, zum Mittelpunkt der Erde, schwer,
 Steine, Erde, Metall ... ist yang.
 Was nach aussen zieht, am Himmel schwebt, leichte Blätter,
 Gase, Nebel, Wolken ... yin.
 Strahlkraft der Sonne, Wärmeenergie, heisses Klima in
 südlichen Ländern ... yang.
 Kälte, klirrender Frost im hohen Norden ... yin.
 So sind die Früchte am Äquator leuchtend bunt und wässrig
 sauer, die Blätter üppig grün, schwellend wuchernd, aus-
 gedehnt ... yin, und die Bäume im hohen Norden haben
 ihre Blätter zusammengezogen zu Nadeln, in denen sie
 ihre Lebenskraft, ihre Wärme bewahren ... yang.
 Und im menschlichen Körper sind die schweren Knochen yang,
 die leichten wässrigen Gewebe yin, die kompakten Organe
 wie Niere yang, die Hohlorgane (Blase) yin.
 Anspannung ... yang.
 Entspannung yin.
 Anspannung der Muskeln, Nerven, Aktivität, die nach aussen
 gerichtet ist, Arbeit ... yang.
 Entspannung, Ruhe, Musse, Zusichkommen ... yin.
 Vereinzelung, Kristallisierung ... yang.
 Verschmelzung, Lösung, Mischung ... yin.
 Das Tun, Verursachen, Beeinflussen, Prägen, Geben ...
 ... yang.
 Das Lassen, Zulassen, Nachgeben, Erlauben, das Nehmen,
 Hinnehmen, Aufnehmen, Auffangen, Empfangen: ... yin.
 Das Aktive und das Rezeptive, das Yang und das Yin.
 Zwei Seiten der einen Welt, eines bedingt das andere,
 eines lebt durchs andere. Es ist ein elastisches, ge-
 schmeidiges Denken, das sich diese Symbole zu eigen macht,
 sich in ihnen bewegt. Und ein tolerantes Denken, im besten
 Sinne. Denn das eine schliesst das andere nicht aus. Das
 eine ist nur durch das andere. Wer weiss sagt, sagt auch
 schwarz, wer schwarz sagt, sagt auch weiss; wer Mann

sagt, sagt auch Frau, wer Frau sagt, sagt auch ... Kind.
Im Zusammentreffen der Gegensätze entsteht FRUCHTBARKEIT!

Im Anfangsteil dieser Arbeit wurde darauf hingewiesen, dass in unserem Kulturkreis das yang-Element, der aktive Bezug auf die Welt, das Tätige, Tatkräftige, Dynamische, die Produktivität dem yin-Element, dem Sanften, Passiven, dem sogenannten Weiblichen vorgezogen wird. Das YIN wurde abgewertet, verdrängt und verachtet, es erschien nur noch als 'träge', 'passiv', 'faul', auch als 'ungeschliffen', 'roh', 'unzivilisiert', 'wild' und 'primitiv', als blosses Dasein, das durch den Zugriff des menschlichen prägenden Geistes erst noch veredelt werden musste.. Diese einseitige Fetischisierung des yang-Elements hat zu physischer, psychischer und sozialer Degeneration geführt und ist wesentlicher Bestandteil der gegenwärtigen Naturzerstörung. Auf schlechtes yang folgt schlechtes yin, könnte man sagen. Schlecht insofern, als das Spiel, die fließende Balance von yin und yang ins Bewusstsein der Menschen nicht integriert ist, sondern sich als äusserer Zwang gegen sie durchsetzt. Mit anderen Worten: Man will Macht und erntet beschämende Ohnmacht, anstatt zu wissen, zu fühlen, zu ahnen: das Macht und Ohnmacht immer zusammen auftreten, dass es sinnlos ist, nur die eine Seite zu wollen. Wer nur das yang will, wird vom yin überfallen. Exklusivität ist nicht empfehlenswert. Wenn wir zu einem Bewusstsein von yang und yin kommen wollen, werden wir uns mit der yin-Seite beschäftigen müssen (dürfen), mit der Seite, die im Westen verdrängt wurde.

Ganz anders in der Tradition des Taoismus: Die Gedankenwelt der Taoisten, schreibt Needham, war 'weiblich, tolerant, nachgiebig, permissiv, zurückgezogen, mystisch, rezeptiv.' (Joseph Needham, Science and Civilisation in China, Bd. II, Cambridge, 1952, S.54)

In Äusserungen der Taoisten werden oftmals die Qualitäten des yin hervorgehoben:

Schwaches besiegt das Starke,
Weiches besiegt das Harte.

Es wird vom Wasser gesprochen, das sich jeder Form anpasst und dem Festen, Harten dennoch überlegen ist, von der Pforte der Weisheit, also nicht dem vielgerühmten Schlüssel, von der Mutter aller Dinge, in Gegensatz etwa zu Heraklits 'Vater aller Dinge', dem Krieg. Und das taoistische Nicht-Tun (wu-wei) ist keineswegs entmutigte, träge Indifferenz, sondern vielmehr bewusste Einheit mit dem Lauf aller Dinge.

Bei Lao Tse heisst es:

Der Geist des Tals stirbt nicht,
Das heisst das dunkle Weib.
Das Tor des dunklen Weibs,
Das heisst die Wurzel von Himmel und Erde.

(Tao Te King, Kapitel 6)

Das yin wird also tatsächlich mit dem Weiblichen in Verbindung gebracht. Wie kommt das? Sind Frauen dann also mit den Qualitäten des yin zu behaften: weich, nachgiebig, schwach, schutzbedürftig? Und die Männer mit den Qualitäten des yang: selbstsicher, aktiv, bestimmend, aktiv? So wollte es die konfuzianisch/feudale Geschlechterstereotypie, so wollte es auch die europäisch/patriarchalische Rollenschematik, so erscheint es auch in der japanisch/makrobiotischen Weltsicht Ohsawas und seiner Anhänger.

Was also hat das yin mit dem Weiblichen zu tun? Um dieser Frage nachzuspüren, darf man sich nicht an historisch veränderliche soziale Rollenschemata wenden, sondern an die physiologische Gestalt von uns Frauen, die uns grundsätzlich von den Männern unterscheidet.

Frau nimmt Mann auf. Ei empfängt wandernde Samen, Eizelle ist Ort, zu dem Same strebt. Ei zieht Same an. Same verschwindet in der Eizelle, wird ... verschlungen.

Verschlingend, umfangend ... der Sog, der Abgrund.
 Bergend, umfangend ... die Höhle, die Grotte, das
 Tal und die Schlucht.

Innen hohl, aussen ausgedehnt. Die Kraft ist nach aussen entflohen, ausgedehnter Zustand, yin, deshalb weich, träge, passiv, die Kraft hat sich in Expansion verausgabt. Innen entsteht ein Sog, der Sog verlangt nach Kontraktion, nach der Sammlung der Kraft. Yin verlangt nach yang, zieht yang nach sich, zieht yang an sich ...
 ... und nimmt es auf.

Und das Element des Weiblichen ist die Empfänglichkeit, die Fähigkeit, aufzunehmen, aufzufangen, zu empfangen, zuzulassen, elastisch weich zu reagieren. Es ist eine nach innen gerichtete Fähigkeit, Innerlichkeit, innere Erlebnisfähigkeit.

Es zeigt sich also, dass das yin und das 'Weibliche' in einem Verhältnis der Analogie zueinander stehen.

Sie entsprechen sich, lassen sich ineinander überführen. Aber gerade daran zeigt sich, dass das yin nicht mit den einzelnen Frauen gleichzusetzen ist. Es sind beidemale Vorstellungen oder abstrakte Eigenschaften.

Deshalb können auch Männer Qualitäten des yin: Empfänglichkeit, Sanftmut, Zurückhaltung, Reaktivität und Feinfühligkeit an sich haben. Die Individualität der Personen entzieht sich dem simplifizierenden Rollenschema, das von der Physis unmittelbar auf die Psyche schliesst. Wenn die yin-Qualitäten also nicht mehr den Frauen abverlangt werden, um die Überaktivität und die zerstörende Kraft einer stählernen yang-Welt auszugleichen, dann erst kann das yin in seiner Allgemeinheit sozial fruchtbar werden, kann zu einem Element kulturellen Wandels werden.

Arbeit verändert die Welt, prägt der Welt menschliche Strukturen auf, erzeugt eine dingliche Welt, die als Reichtum verstanden wird. Nahrungsvorräte, Kleider in Hülle und Fülle, Kraftwägen, Privatflugzeuge, Häuser, Villen usw., das alles sind Formen von Reichtum, von äusserem Reichtum, der durch Arbeit erschaffen wurde. Auch Geld, und das, womit man Geld erwerben kann, Produktionsmittel für Produkte, die man verkaufen kann: Boden, Maschinen, technisches know-how, menschliche Arbeitskraft ... ist Vorbedingung für Reichtum, und gilt als Reichtum, potentieller Reichtum. Aber nur um äusseren, objektiven Reichtum dreht es sich hier, Um Reichtum, der durch menschliche Arbeit, sprich Aktivität hergestellt wurde. Und davon gibt es sehr viel bei uns, er beherrscht unsere Gesellschaft.

Demgegenüber gibt es aber auch einen subjektiven, einen inneren, einen yin-Reichtum. Erlebnisfähigkeit .. in der Natur. Die Wipfel der Bäume, die im Nebel verschwinden, die Wolken, die sich aufeinandertürmen oder wie zarte Schleier den Himmel bedecken. Erlebnisfähigkeit in der Natur, ohne Anfang, ohne Ende, zeitlos. Träume, unzählige verschlungene Wege im Labyrinth der Seele, Reisen zum Mond oder ins Innere der Erde, in tiefe Schluchten ., wo die Drachen warten, um ihre Schätze preiszugeben. Reisen, die keinen Pfennig Geld kosten, ohne Hotelkästenmassenabfertigungsmassenstrandsonnenbraterei bzw. Massenverkehrrückflutstauernenzusammenbruch, nein, Traumreisen, echte Traumreisen in eine Welt, in der sich Alltag und Allnacht verschlingen. Physiologisches Glück, Zellenglück, gut genährtes Blut, der Körper hat alles, was er braucht, und vor allem nicht mehr, denn jeder Überfluss vermindert das Glück. Eine einfache Schale Buchweizencreme zum kalten Wintermorgen ist ein Reichtum, eine Wohltat.

Physiologisches Glück, yin und yang, Harmonie, Haut an Haut. Stundenlang, nächtelang, und immer wieder. Physiologisches, vegetatives Glück. Die Monate und Jahreszeiten, sehen, wie das kleine Kind wächst. Farbe, Klang, Rhythmus, Form ... Windböen, Schneewehen. Erlebnisfähigkeit, innerer Reichtum.

Inaktivität, Nichts-Tun, das nicht zur Depression führt. Die Tugend der Musse wiederzufinden, eine Kultur der Ruhe und des sanften Lebens sich entfalten zu lassen, eine Kultur der yin-Fähigkeiten, das ist in dieser Zeit der ökologischen Zerstörung und Arbeitslosigkeit - beides beruhend auf Überaktivität - keine Schande mehr.

Aber es gibt Dinge, die schwer zu ertragen sind: Katastrophen, soziale Not, Krankheit. Und man will die Situation verändern, will den Missstand beseitigen. Man studiert, treibt Wissenschaft, baut Dämme und Deiche, diskutiert Strategien zur Beseitigung des sozialen Übels, man setzt Skalpelle, Klistiere, Tropfs und Spritzen an, verabreicht Pillen und Arzneien.

Die gewollte Veränderung der Welt, der willentliche Bezug auf die Welt, das Tun, Handeln, Eingreifen, Handeln Bestimmen, Formen, Gestalten, es ist verführerisch.

Denn obwohl die Wunder der Technik und Wissenschaft tatsächlich existieren, gibt es doch Misserfolgsmeldungen: ökologische Katastrophen, die dem Einzelsieg über die Natur hohnlachen, der gesellschaftliche Widerstand gegen die Prot-agonisten einer neuen, besseren Welt, körpereigener Widerstand und Resistenz von Viren und Bakterien gegen Arzneien, Pillen ... so einfach ist es also nicht. Wille und Wissen garantieren noch lange nicht den Erfolg des Unternehmens.

Aber wenn man auf Widerstand trifft, dann hat man das Objekt der Einwirkung nicht richtig erkannt, hat selektiv nur die Strukturen beachtet, die seine Veränderung er-

laubten, man hat es auf einen Mechanismus reduziert.,
 Wo jedoch keine Einwirkung versucht wird, wo man hinnimmt,
 akzeptiert, elastisch reagiert, wo man der Situation,
 den Dingen ihren Lauf lässt, abwartet, und ihre Eigenda-
 namik achtet, da ist auch kein Widerstand, kein Kampf.
 Bezogen auf das Staatswesen drückt Lao Tse dies folgen-
 dermassen aus:

Wenn das Volk schwer zu regieren ist, so darum,
 Weil seine Oberen tätig sind.

(Tao Te King, Kapitel 75)

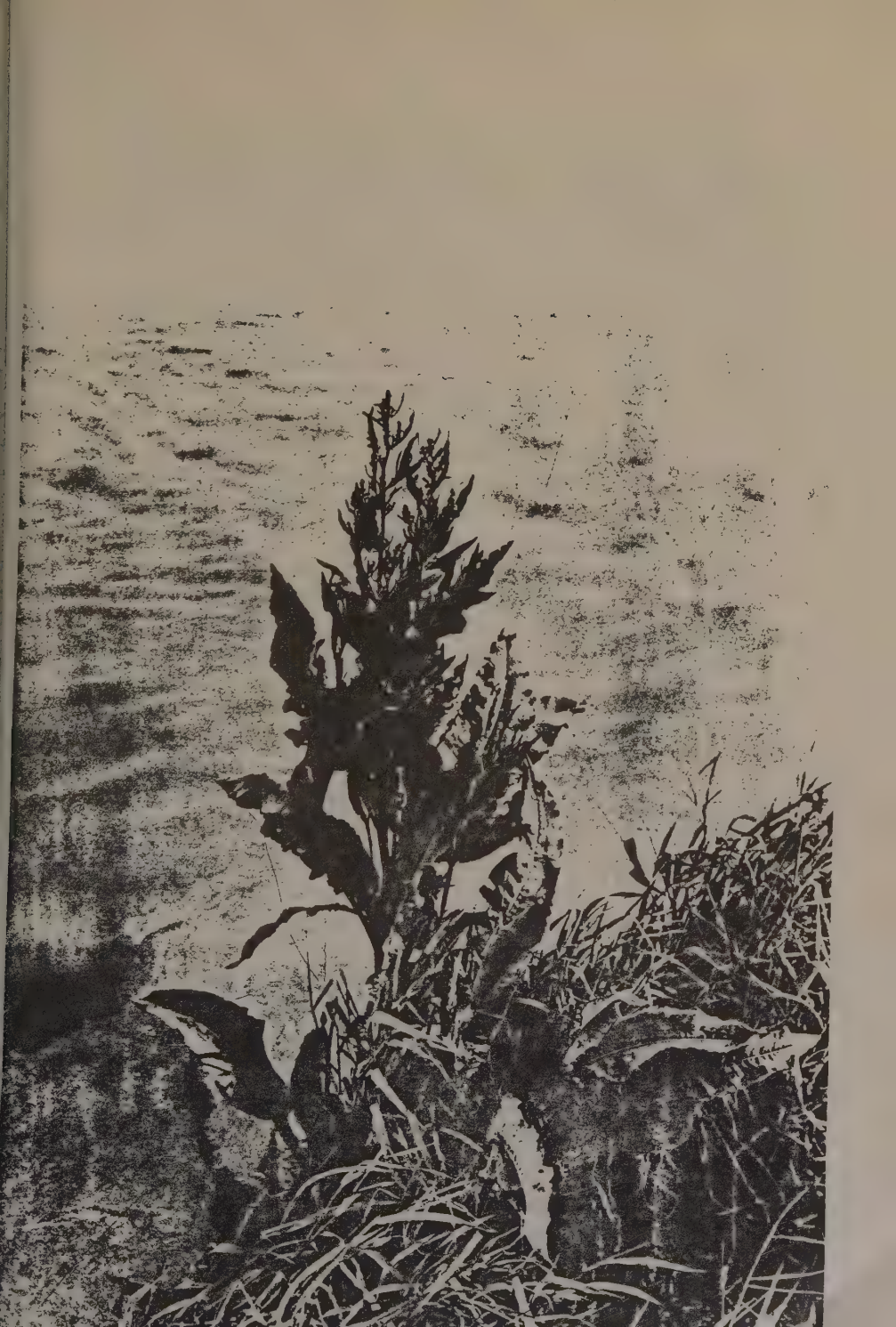
Und:

Was macht, dass Strom und Meer vermögen,
 König zu sein den hindert Flusstälern?
 Weil sie gut sind im Niedrigsein,
 Darum vermögen sie,
 König zu sein den hundert Flusstälern

(Tao Te King, Kapitel 66)

Manchmal ist es nicht leicht, etwas zu akzeptieren, was
 zunächst einmal Schmerz bereitet. Wenn man es aber ak-
 zeptiert, kann man es integrieren, erkennt es in seiner
 Beziehung auf das eigene Selbst, wird eins damit, weiss
 sich selbst als Teil der selben Welt, und aus der Ruhe
 dieser Betrachtung ergibt sich die Möglichkeit neuer
 Entwicklung. Die Verwandlung ist im Keim schon angelegt.
 Während man zuerst nur auf die Seiten der Situation
 dachte, die ihre Veränderung erlaubten und sich stemmte,
 abarbeitete und abkämpfte, sieht man nun tiefer, sieht
 das Ganze, die Entwicklungsmöglichkeiten und erkennt,
 welchen Platz man selbst in der Dynamik dieser Entwick-
 lung einnimmt. Man sieht das Ganze, sieht den Anfang und
 das Ende, und braucht das Ende nicht mehr mit Gewalt
 erzwingen.

Man sieht das Ganze, sieht nicht nur die bedrohlichen
 Seiten der Situation, sondern auch die ermutigenden,
 tröstlichen, vergnüglichen Ausblicke, man beginnt zu
verstehen, man tut, ohne zu tun.



5.3.

'Mach süß ihre NAHRUNG!' (Kapitel 80), hatte Lao Tse geraten. Denn das Süße, selbst yin, fördert auch die yin-Eigenschaft der Sanftmut, des In-sich-Ruhens und lässt das impulsive Ungestüm nicht zu. Aber damit ist sicherlich nicht die Übersüsse des raffinierten Zuckers gemeint, der Süssepegel war anders: Getreide ist süß, Weizen, Hafer, auch manche Gemüse wie Zwiebeln und Karotten, Früchte sind sehr süß; streng, herb dagegen sind Salz und Fleisch, beides ist yang und unterstützt auch nach aussen gewandte Aktivitäten.

In diesem Spruch des Lao Tse drückt sich also ein Bewusstsein vom Einfluss der Nahrung auf das soziale Verhalten der Menschen aus. 'Du bist, was du isst!! Dieser Zusammenhang ist viel enger, als man normalerweise annimmt. Bei Drogen wie Alkohol oder auch medizinischen Präparaten weiss man um deren verändernden Einfluss. Er ist augenscheinlich genug. Dass aber auch ganz alltägliche, gewöhnliche Nahrungsmittel einen solchen Einfluss besitzen, ist kaum bekannt, denn der Alltag ist Alltag, Gewohnheit ist Gewohnheit, und in ihrer spezifischen Wirkung kann man sie erst erkennen, wenn man sie ablegt.

Vielleicht ist die Wirkung der alltäglichen Nahrungsgewohnheiten auch deswegen so wenig bewusst, weil die Zubereitung der Nahrung in den weiblichen Tätigkeitsbereich, den Haushalt fällt. Man spricht verächtlich von 'Nur-Hausfrauen'. Wissenschaft und Technik, Wirtschaft und Politik sind Bereiche, die Faszination und Interesse auf sich ziehen, die Prestige verleihen, wenn man damit zu gange ist ... nicht dagegen der stumpfe alltägliche Haushalt, die blosse Reproduktion, die Fessel und Kette der Frau, die sich emanzipieren will und doch immer wieder darauf zurückgestossen wird. Doppelbelastung ist ein Ausdruck, der sich auf die gesellschaftliche Situation der Frauen bezieht.

Aber auch die Nahrungszubereitung (wie schon der Ackerbau) wird den Frauen so halb und halb aus den Händen gewunden. Der Haushalt ist nicht mehr das, was er einmal war: durch die Haushaltsgeräte- und Nahrungsmittelindustrie werden der Hausfrau viele Arbeitsgänge abgenommen. Individualität, Intuition und Erfahrung gingen verloren, auch der Haushalt ist in gewisser Weise industrialisiert, mechanisiert, die Frau bedient die Geräte, die die Industrie ihr auf den Markt und in die Küche schleudert. Altes Wissen, Traditionen über die Heilwirkung der Nahrung ist verschwunden, statt dessen gibt es nun Ernährungswissenschaft.

Wieviel Vitamine braucht der Mensch, welche Proteinkomplexe sind besonders zu empfehlen, Fruchtdiät, Fleischiät, Abmagerungskuren, Cholesterin, Herzinfarkt, Weissbrot und Kleie, Konserven und Haferschleim, koffeinfreier Kaffee, Süsse durch Süsstoff

Es herrscht gegenwärtig Verunsicherung darüber, wie man sich 'richtig' ernähren soll, man entsteht orientierungslos vor der Fülle des Angebots und, unfähig, für den eigenen Körper zu sorgen, sieht man sich der Macht des medizinischen Systems hilflos ausgeliefert.

Aber auf Intuitionen und Erfahrungen bin ich angewiesen, wenn ich über den Zusammenhang von Ernährung und Bewusstsein, Ernährung und Verhalten etwas sagen will. Nur sind Intuitionen und Erfahrungen nicht ohne weiteres zu vermitteln, deshalb sollen die folgenden Ausführungen auch nur Hinweise, Andeutungen, Anregungen sein.

Dadurch, dass man ein Lebewesen verzehrt, es in sich aufnimmt, seine Fasern zerkaut, umspeichelt, verdaut und über das Blut der Zellmasse zuführt, nimmt man auch die Charakteristik dieses Lebewesens auf, seinen Geist sozusagen: Tiere, mit rotem Blut, mit Wärme in den Gliedern,

beweglich, schnell und stark ... vermitteln, wenn gegessen, Aktivität, Dynamik, Stosskraft, wenn auch solche, die sich rasch erschöpft, die nicht so intim mit der ganzen Persönlichkeit des Menschen eins wird wie die Nahrung, die aus Pflanzen kommt. Die Pflanzen dagegen vermitteln ihre Symmetrie, ihre gleichmässige Ordnung, ihre sanfte grüne Passivität, ihre Gliederung nach Wurzel, Stengel, Blatt und Blüte, nach kraftgeladenem Korn und weichem hüllenden Fruchtfleisch.

Gerade im Korn, in dem die ganze Pflanze schon enthalten ist, liegt eine Disposition zum ganzheitlichen Denken, zu einem Denken, das die beiden Seiten sieht, den Anfang und das Ende. Im Mehl ist dieses Ganze schon zerstört, zerquetscht, zermahlen.

Tierfleisch dagegen regiert die Rücksichtslosigkeit, den Drang zu beherrschen, zu zwingen, aber auch: die harte Gegenwehr, die geballte Rebellion. Und Tiermilch und ihre Produkte erzeugt die Bereitschaft, sich einem grösseren anzupassen, ihm zu folgen, von ihm abzuhängen, so wie auch das Kalb von der säugenden Mutter abhängig ist, ein Bedürfnis nach Schutz, Geborgenheit, Liebe, Hege und Pflege. Im positiven Fall erzeugt sie Sanftmut und Anschmiegsamkeit, im negativen Fall Selbstmitleid, Vorwurf, Unselbständigkeit und die Hilflosigkeit des Opfers (die Milch der frommen Denkungsart).

Unter den Getreiden ist es Reis, der eine sanfte, meditative Weltsicht schafft - die Völker des Ostens, während der Weizen klares, konstruktives, kreatives Denken fördert. Der Weizen war die Ernährungsbasis des römischen Reiches, hat sich dann von Süden her auf ganz Europa ausgebreitet und gewinnt nun gegenwärtig - von Amerika ausgehend - immer mehr Einfluss auf die Ernährungsweise in der ganzen Welt. Hafer gibt Wärme im Winter und Kraft für körperliche Arbeit. Buchweizen, das yangigste Korn, vermittelt ein gewisses Ungestüm und soll die Eigenschaft

haben, die männliche Potenz zu stärken.

Es gibt Nahrungsmittel, mit denen man Organkrankheiten besänftigen kann (grünes Blattgemüse für das Herz, rote Beete- für die Nieren, Kürbis für die Leber usw.), und über die Einwirkung auf die Organe stellt sich als psychosomatische Folge eine neue Stimmung ein: Zuversicht, statt Depression, wenn die Lungenfunktion gestärkt wird, Sanftmut statt zorniger Reizbarkeit, wenn die Leber beruhigt wird, Beschwingtheit statt Angst, wenn die Nieren sich verbessern ... und alles ohne Medikamente, nur durch die Praxis der tagtäglichen Ernährung.

Und den Koch 'isst man mit'. Seine Geduld, seine Leidenschaft, seine Ruhe, seine Weisheit, gar sein Wissen.

Man ist mit ihm/ihr verbunden, erliegt ihrem Einfluss.

Ob mit Liebe und Aufmerksamkeit gekocht wird, .. für die Bedürfnisse derer, die es essen, individuell und konkret, oder ob schnell hingehudelt, gemanscht und gepanscht wird, anonym, kommerziell und einheitlich ... hat seine Wirkung.

Über Generationen hinweg, vom embryonalen Zustand bis zum Erwachsenenalter bis zum Ende des Lebens wirkt die Zubereitung und Zusammenstellung der Nahrung auf die Menschen ein ... immer im Zusammenhang mit anderen Elementen wie Klima, Landesgeographie, geschichtliche Situation ... ihr Einfluss zieht sich unterschwellig durch die ganze Gesellschaft, bestimmt ihr Leben, ohne, dass sie sich dessen gewahr wird. Nicht nur die Produktion und Verteilung der Nahrung, sondern auch die Einwirkung der Nahrung ist also ein Politikum.

Die Zerstörung des indianischen Selbstbewusstseins durch die Droge der Weissen, den Alkohol, ist dafür ein besonders deutliches Beispiel. Die Vorliebe für Weizen und Roggen in unserer Kultur könnte den Vorrang des unternehmenden, aktiven Moments in der europäischen Geisteshaltung erklären oder zumindest kommentieren....

gegenüber der sanften Zurückhaltung, die man in den ostasiatischen reisessenden Kulturen beobachten kann. Die in Belgien verbreitete Mässigung, diese 'Zornlosigkeit' könnte durchaus mit der äusserst häufigen Verwendung des Chicoree zu tun haben, der Leber und Galle entgiftet und besänftigt. Fraglich ist allerdings in solchen Fällen, ob das Gewächs den Geist beeinflusst, oder ob eine bestimmte Geisteshaltung bestimmte, dazu passende Pflanzen anzieht.

Die Ernährungsgewohnheiten dieser Kultur jedenfalls kennzeichnen diese Kultur. Und wenn die ganze Bevölkerung durchweg krankmachende Nahrung zu sich nimmt: ein Übermass an Fleisch und Milchprodukten, Weissmehlprodukte, Zucker und die meisten Lebensmittel darüber hinaus auch noch chemisch denaturiert sind, muss man sich dann wundern, dass in der ganzen Bevölkerung schwerer Druck auf dem Gemüt der Menschen liegt, der eine von der Leber her angenagt wird, der andere von den Nieren, der nächste an der Milz, dem Magen, den Gedärmen, und viele, viele, ganz unspezifisch zunächst und schliesslich akut im Bewusstsein: psychische Krankheit grassiert. Sexuelle Funktionen werden bei Männern und Frauen grossenteils durch tierische Produkte verdorben: Milch, Joghurt und Zucker, der bei Männern die Brüste schwellen lässt, Fleisch, Eier und Milchprodukte, die den freien Fluss der Fruchtbarkeit bei den Frauen verbarrikadieren und sie so verhärten, dass sie schwere Geburten haben. Der Zusammenbruch der vitalen Systeme in den Menschen steht in engem Zusammenhang mit den drohenden Katastrophen dieser Zeit.

Und die Regeneration des Körpers ist eine notwendige Voraussetzung, wenn man zu einem kulturellen Neuanfang kommen will. Man kann Fleisch und Milchprodukte durch pflanzliche Eiweissprodukte aus Linsen, Bohnen, Erbsen,

also allen möglichen Arten von Hülsenfrüchten ersetzen, auch einige Getreidearten enthalten wertvolle Eiweisse. Statt des raffinierten Mehls und anstelle von Mehlprodukten überhaupt kann man mehr und mehr die vitale Kraft aufnehmen, die im ganzen Korn steckt. Und die biologische Qualität und schonende Verarbeitung der Nahrungsmittel müsste eine Selbstverständlichkeit sein.

Vegetarismus stellt man sich oft als blütenblättrige Schöngeistigkeit, als schwärmerische Früchteesserei, indische 'Magerkost', religiöse Askese vor ... und folgert mit Recht, dass soowas für uns hier im Westen gar nicht passen kann. Nur die Prämisse ist eben falsch. Es gibt die verschiedensten klimaangepassten Varianten vegetarischer Ernährung, der Buchweizen macht im Winter wärmer als drei Pelzmäntel übereinander.

Die richtige Art der Ernährung ist klimaangepasst: im Norden wird man Seehundfleisch essen, um nicht zu erfrieren, im heissen Süden dagegen die reifen Früchte des Orangenhains, die die Überhitze kühlen. Inmitten von Europa werden wir essen, was eben dort wächst, Roggen, Weizen, Hafer, Kohl, Karotten, Zwiebeln usw., im Schneewinter die gekräuselten Blätter des Grünkohls, die aus der Schneedecke hervorstehen, und Buchweizen dazu, das gibt Wärme, im Sommer dagegen das Gemüse, das im Sommer wächst, überhaupt mehr Gemüse und weniger Getreide als im Winter, denn die Kraft der Sonne, die höhere Temperatur der Luft gibt schon mehr Energie von aussen. Bei harter körperlicher Arbeit ist Hafer oder Buchweizen angebracht, bei geistiger Arbeit eher Weizen, Sesam, etwas mehr Früchte.

Wenn es draussen nasskalt ist, wird man den Reis rösten, wenn es dürr und trocken ist, wird man wässriger kochen. Wir können uns auf alle Witterungsverhältnisse einstellen und uns der umgebenden Natur so anpassen, dass wir in

relativer Harmonie mit ihr leben und daher auch selbst weitgehend von Krankheit verschont bleiben.

Yin und yang, sie wirken auch in unserer alltäglichen Ernährung. In unserer täglichen Nahrungsaufnahme sind wir selbst ein Spiel der Natur, ein Spiel der wechselnden Gegensätze.

Die kristalline Härte des Salzes ... yang, Fleisch, Fisch, Geflügel, von aktiven beweglichen Lebewesen ... auch noch relativ yang, die verschiedenen Getreidesorten ... weniger yang, Gemüse, gedünstet, gekocht oder roh, immer mehr nach der yin-Seite hin, Früchte noch mehr yin, und extremes yin wie Honig, Zucker, Drogen usw.

Die Verwendung von Salz und Feuer dient zur Yangisierung, der Pflanzen und damit auch der Menschen, eine Kultur, die sich mehr nach der yin-Seite orientieren will, könnte vielleicht den Gebrauch des Feuers einschränken. Getreidekörner kann man auch mit Wasser zubereiten durch Einweichen von Schrot oder Keimen Lassen. Und das Feuer selbst: aus fossilen Beständen, aus luftigem Holz oder aus gespeicherter, gespiegelter Sonne?

Die Skala der Farben Formen und Konsistenzen der Nahrungsmittel ist unendlich: schwere Wurzeln ... yang, leichtes luftiges Blattgrün ... yin. Grüner Kohl mehr yang, violetter Kohl mehr yin. Ebenso die Zubereitungsweisen: ein unbeschränkter Reichtum der Nuancen.

Ausdehnung und Zusammenziehung, yin und yang, sie wirken in den Dingen der Natur, in uns selbst, und im Umgang mit der Nahrung fördern sie das Unterscheidungsvermögen, qualifizieren sie die empfindungsmässige Erkenntnis.

In einem bewussten Umgang mit der Nahrung können wir und unserer Einheit mit der Natur gewahr werden, können wir erkennen, wie abhängig wir von all dem Gewächs sind, das auf Wiesen und Äckern sprosst und irgendwann zum Bestandteil unserer Zellen geworden ist, erkennen, dass wir

nicht leben können ohne die Natur ausser uns, dass ihr Leben unser Leben ist, und dass die Pflanzen, indem sie ihr Leben aufgeben, unser Leben erneuern. Wir können uns in die Rhythmen und Wechselhaftigkeiten der Natur einfinden, so dass wir uns als Teil eines kosmischen Ganzen begreifen können.

Mit einem Wort des opiumberauschten und früh gestorbenen Dichters Novalis:

Unbekannte und geheimnisvolle Beziehungen unseres Körpers lassen unbekannte und geheimnisvolle Verhältnisse der Natur vermuten, und so ist die Natur jene wunderbare Gemeinschaft, in die unser Körper uns einführt, die wir nach dem Masse seiner Einrichtungen und Fähigkeiten kennenlernen.

Aber wenn man von der Natur spricht, muss man auch von der ZIVILISATION sprechen. Was hilft die natürliche Ernährung, wenn man Tag für Tag vor einer tuckernden Maschine steht, wenn man Tag für Tag Kilometer grauer Autobahnstreifen abfahren muss, um zu dieser Maschine zu gelangen, wenn man das tagtägliche Arbeitspensum in ohnmächtiger Hetze abzuleisten hat. Die wohltuende Wirkung einer guten Ernährung wird durch eine krankmachende Arbeitssituation prinzipiell ad absurdum geführt.

Angesichts dieser technischen Zivilisation und der ökonomischen Zwänge, in denen sie sich bewegt, drängt sich das Gegenteil auf, das ganz ANDERE: leben in der wildwuchernden, der unberührten, der eigenmächtigen Natur fern von den Stätten zivilisatorischer Zwänge.

Man liest Thoreau, der ein einsiedlerisches Leben in der amerikanischen Wildnis lebte, und zu leben verstand, begeistert sich für die neuen Wildgärten, wo man die Pflanzen in ökologischer Vielfalt mischt, sie ungehindert wuchern lässt, anstatt sie in regelmässigen recht-

winkligen Beeten zu arrangieren. Man entdeckt, dass wildwachsende Kräuter eine viel stärkere Vitalität ausstrahlen als künstlich gezogene, und dass wesentlich geringere Dosen bereits genügen, um dieselbe Wirkung zu erzielen. Anhand von ethnologischen Berichten über sogenannte primitive Völker erkennt man, dass der 'Rückfall in die Barbarei' so schrecklich nicht sein kann, wie der institutionalisierte Fortschrittsglaube dieser Zeit es gerne suggerieren möchte. Über die Kongopygmäen, ein nomadisierendes Sammler- und Jägervolk schreibt Bornemann:

Der Respekt, den diese Nomaden ihren Kindern zeigen, ist mustergültig. Nie würde ein Pygmäe ein Kind schlagen oder jene Form der ökonomischen Nötigung benutzen, die die bürgerliche Welt als Erziehung versteht. Nie würde er zu seinem Sohn sagen: 'Solange du von mir lebst, tust du, was ich will', denn dass die Sippe ihre Mitglieder ernährt, ist so selbstverständlich, wie dass jedes Mitglied sein Möglichstes tut, um zu der Ernährung der anderen beizutragen ... nicht anders liegen die Verhältnisse bei anderen matristischen Wildbeutern unserer Tage ... nirgends gibt es Lohnarbeit, nirgends Sklaverei, nirgends Ausbeutung, nirgends Ungleichheit der Geschlechter. (Ernest Bornemann, Das Patriarchat, Frankfurt, 1975, S.46)

Man interessiert sich für die magischen Riten solcher Völker, gewinnt eine vage Vorstellung davon, wie dieses Leben in der Wildnis die Sinne schärft und welche differenzierte, umfassende Naturkenntnis dabei entwickelt wird.

Fern, sehr fern von unserer gegenwärtigen Zivilisation. Ist dieses Denken ähnlich abstrakt wie Rousseaus Streben 'zurück zu Natur', seine Vorstellung vom 'edlen Wilden', ähnlich unhistorisch und gewollt wie die antizivilisatorische Tendenz der Freikörperkultur und der anfänglichen Reformbewegung? Wie verhält sich der Wunsch zur Realität? Ist dieser Wunsch nach dem 'Draussen', nach der Wildnis eine notwendige Begleiterscheinung zivilisierten Lebens?

In seinem Buch 'Traumzeit' berichtet Hans-Peter Duerr von Faunen, Waldschraten, die in der Vorstellungswelt der römischen Mythologie in die Häuser eindringen und mit den Frauen sexuell verkehren. Und er schreibt:

Wir haben bereits darauf hingewiesen, dass in der archaischen Mentalität der Zaun, die Hecke, die den Bereich der Wildnis von der Kultur trennte, nicht nur keine unüberwindliche Grenze darstellte, sondern dass dieser Zaun zu gewissen Zeiten sogar niedegerissen wurde. Wer mit Bewusstsein innerhalb dieses Zaunes leben wollte, der musste zumindest einmal im Leben diese Einfriedung verlassen haben, der musste als ein Wolf, ein 'Wilder' durch die Wälder gestreift sein oder modern ausgedrückt, er musste die Wildnis in sich selber, seine eigene Tiernatur erlebt haben. (Hans-Peter Duerr, Traumzeit, über die Grenze zwischen Wildnis und Zivilisation, Frankfurt, 1978, S.82)

Demnach hätte die Suche nach der Wildnis eher rituellen, psychologischen Charakter, um die Einheit mit dem Verdrängten, dem Wilden, dem Naturteil im Inneren des Menschen wiederherzustellen. Wunschbild, Traum und unerfüllte Sehnsucht?

Aber der Gegensatz Natur/Kultur wurde auch in sehr realer Form zur Einheit gebracht, und zwar in der agrarischen Praxis des japanischen Bauern Fukuoka. Fukuoka nennt seine Art der Landwirtschaft den 'Nichts-Tun-Landbau'. In seinem Buch 'The One-Straw-Revolution' schreibt er:

Wenn man eine bestimmte Methode entwickeln will, fragt man normalerweise 'Vielleicht sollte ich dies versuchen .. ' oder 'Was wäre, wenn ich jenes ausprobieren würde?', und auf diese Weise reiht man eine Vielzahl von verschiedenen Techniken aneinander. So hat es die moderne Landwirtschaft gemacht, und das Ergebnis ist lediglich, dass der Landwirt immer mehr zu tun bekommt. Ich habe es umgekehrt angestellt. Mein Ziel war eine angenehme, natürliche Anbauweise, die die Arbeit leichter anstatt schwerer macht. 'Wie wäre es, wenn dies nicht täte, vielleicht sollte ich jenes nicht tun?' so waren meine Überlegungen. Schließlich kam ich bei der Überzeugung an, dass man weder zu pflügen, noch Kunstdünger aufzutragen, noch irgendwelche Insektiziden anzuwenden braucht. Wenn man es genau nimmt, gibt es recht wenig landwirtschaftliche

Techniken, die wirklich notwendig sind. (Masanobu Fukuoka, *The One-Straw-Revolution*, Rodale Press, Emmaus, 1978, S.15)

Wie kam es dazu? Im Alter von fünfundzwanzig Jahren war Fukuoka wissenschaftlicher Mitarbeiter für Pflanzenpathologie in Yokohama, er arbeitete oft bis tief in die Nacht über dem Mikroskop, so dass er über dieser angestrengten Konzentration bisweilen das Bewusstsein verlor. Im Gefolge dieser wissenschaftlichen Exzesse holte er sich schliesslich eine akute Lungenentzündung, die ihn in unmittelbare Nähe des Todes brachte. Als er aus dem Krankenhaus entlassen wurde, war er noch immer von schwerer Depression bedrückt und wanderte ziellos, und vor allem nachts in der Umgebung des Hafens von Yokohama umher. Eines Nachts fiel er vor Erschöpfung auf einem Berg über dem Hafen in dämmrigen Halbschlaf und lag so bis zum Sonnenaufgang:

Halb benommen sah ich, wie der Hafen lichter und heller wurde. Ich sah den Sonnenaufgang und sah ihn doch nicht wirklich. Der Wind strich von der Bucht empor und zerstreute mit einem Mal die Morgennebel.. Genau in diesem Augenblick erschien ein Kranich, stiess einen scharfen Schrei aus und verschwand wieder in der Ferne. Ich konnte noch sein Flügelschlagen hören. In einem winzigen Augenblick waren all meine Zweifel und der düstere Dunst meiner Verwirrung wie weggeblasen. Alles, wovon ich fest überzeugt war, alles, worauf ich mich normalerweise sicher verlassen hatte, war wie weggeweht. Ich merkte, dass ich nur eines wusste. Ohne, dass ich darüber nachgedacht hätte, äusserte ich die Worte: 'In dieser Welt ist gar nichts ...' Ich wusste, dass ich nichts wusste. Ich konnte sehen, dass all die Konzepte, an die ich mich geheftet hatte, der Begriff des Daseins selbst, Konstrukte waren. Mein Bewusstsein wurde leicht und klar, ich tanzte wie wild vor lauter Freude, ich konnte die kleinen Vögel in den Bäumen zwitschern hören und sah, wie die Wellen in der Ferne unter der aufgehenden Sonne glitzerten, die Blätter tanzten grün und schimmerten, dies war wirklich Himmel auf Erden. Alles, was mich bedrängt hatte, die ganze Qual, verschwand wie Traum oder Täuschung, und etwas, was man 'wirkliche Natur' nennen könnte, war enthüllt. (Fukuoka, a.a.O., S.9)

Nach diesem umwälzenden Erlebnis reichte er unmittelbar die Kündigung seiner wissenschaftlichen Arbeitsstelle ein, Freunde und Kollegen waren fassungslos, unterstellten ihm, dass er in einer Traumwelt lebe, aber Fukuoka gab das Urteil zurück, sie selbst lebten in einer Traumwelt, zwischen Leben und Tod gebe es keinen Unterschied, die Menschheit wisse nichts, und alles sei ohne tieferen Sinn. So verliess er Yokohama, reiste, vagabundierte in ganz Japan umher, sprach Menschen, die er traf, auf seine neuen Erkenntnisse an ... das Nicht-Wissen, die Sinnlosigkeit, verbrachte auch einige Zeit in einem einsamen Gasthaus an der See, das den sinnigen Namen 'Utopia' trug und ging schliesslich auf das Bauernanwesen seines Vaters zurück, um sich dort auf einem Berg in einer Hütte einzuquartieren und die Zeit vergehen zu sehen. Als sein Vater ihm dann die Sorge für den Obstgarten übertrug, und Fukuoka eingedenk seines Nicht-Tun-Konzeptes die Bäume sich selbst überliess, wurden sie von einer Pflanzenkrankheit befallen und welkten dahin.

Mein Vater war entsetzt. Er sagte, ich müsste wieder Disziplin lernen, vielleicht eine Arbeit annehmen und zurückkehren, wenn ich mich wieder gefangen hätte. Damals war mein Vater Vorsteher des Dorfes, und für die Dorfbewohner war es schwierig, sich auf seinen exzentrischen Sohn zu beziehen, der ganz offensichtlich mit der Welt nicht klarkam und irgendwo zurückgezogen in den Bergen lebte ... (Fukuoka, a.a.O., S. 14)

So entschied er sich doch, schliesslich wieder in seinem Beruf als Pflanzenpathologe zu arbeiten, bis er dann nach weiteren acht Jahren auf den heimatlichen Hof zurückkehrte, wo er im Verlaufe weiterer dreissig Jahre seine Vorstellung vom Nichts-Tun-Landbau verwirklichte.

Er pflügt nicht, wendet weder chemischen Dünger noch Kompost an, bekämpft die Unkräuter weder durch Jäten, noch durch chemische Mittel, ebensowenig bekämpft er auch die Schädling.

Das Pflügen zerstört nur die Mikrostrukturen des Bodens und bringt tiefliegende Unkrautsamen an die Oberfläche; statt eines Düngers lässt er nur einfach das Stroh des geernteten Getreides ungeordnet auf den Feldern liegen und lässt Hühner und Enten auf den Getreidefeldern weiden. Durch deren Kot wird die Zersetzung des Strohs gefördert und gleichzeitig verschwindet auch das Unkraut. Dadurch, dass nicht gepflügt wird, wird das Wachstum des Unkrauts bereits vermindert, die Strohbedeckung tut ein weiteres. Ausserdem wird bereits kurz, bevor der Reis abgeerntet ist, die neue Roggen- und Gerstesaat ausgesät, so dass das Unkraut nicht zum Zug kommt.

Was das Gemüse anbelangt, so wird hier doch Kompost verwendet, aber am liebsten lässt Fukuoka es 'halbwild' wachsen, zwischen Unkraut und anderen wilden Gräsern, nur müssen sie so gepflanzt werden, dass sie den Unkräutern immer eine Nasenspitze voraus sind. Solche Pflanzen, sagt Fukuoka, haben einen viel würzigeren Geschmack und eine grössere Vitalität.

Die moderne Landwirtschaft mit ihrem Arsenal an künstlichen, ausgeklügelten Interventionsmassnahmen hält Fukuoka für bizarr und letztlich hilflos. Es genüge, wenn der Bauer die 'fünf Elemente' (Erde, Wasser, Feuer, Holz, Metall) kenne, so sagte er auf einem Vortrag in Österreich, und in seinem Buch geht er noch weiter:

... wie sehr die Wissenschaftler auch die Natur durchforschen und untersuchen, letztendlich können sie nur erkennen, wie perfekt und geheimnisvoll sie tatsächlich ist. Zu glauben, dass die Menschheit durch Forschung und Erfindung irgendetwas besseres erzeugen könne als die Natur, ist eine Illusion. Die Menschen kämpfen nur zu dem Zweck um Erkenntnis, um am Ende die ungeheure Unbegreifbarkeit der Natur zu erkennen. (Fukuoka, a.a.O., S. 113)

So lässt sich der taoistische Naturbegriff, wie wir ihn zuvor kennengelernt haben, auch auf die Landwirtschaft übertragen. Nicht, dass nicht gearbeitet würde, aber

es wird weniger umständlich, weniger gehetzt gearbeitet, als in der konventionellen Landwirtschaft. Fukuoka beschreibt die Arbeitsbedingungen eines Zitrusproduzenten:

So hart der durchschnittliche Bauer auch arbeitet, - Aufbringen von Chemikalien, Färben, Wachsen usw. - er kann seine Früchte nur zu einem Preis loswerden, der seine Auslagen gerade deckt. ... Das die Preise in den letzten Jahren gesunken sind, sind die Landwirtschafts- und Zentren sehr streng geworden und nehmen nur erste Qualität entgegen. Nachdem der Bauer einen ganzen Tag im Obstgarten gearbeitet hat, nachdem er die Mandarinen geerntet, in Schachteln gehäuft und zum Sortierbrett getragen hat, muss er noch bis elf oder zwölf Uhr nachts sortieren. Der Ausschuss beträgt manchmal nicht weniger, als 50 bis 75%.

Da die Früchte des natürlichen Landbaus nach anderen Kriterien gekauft werden, sieht die Arbeit für Fukuoka einfacher aus:

Die Früchte, die ich verschiffe, sind so gut wie unsortiert. Ich packe sie einfach in eine Schachtel, schicke sie zum Markt und gehe früh schlafen. (Fukuoka, a.a.O., S.89)

Und weil diese Art des Ackerbaus auch weniger Arbeit erfordert, deswegen müssen ihre Produkte auch billiger sein. Als Fukuoka einmal feststellte, dass ein Händler seine Produkte zu überhöhtem Preis weiterverkaufte, stellte er unverzüglich seine Lieferung ein.

Wenn natürlich Erzeugnisse teuer verkauft werden, so heisst das, dass der Händler übermässigen Profit macht. Ausserdem werden natürliche Nahrungsmittel zu Luxusgütern, und nur reiche Leute können sie sich leisten. (Fukuoka, a.a.O., S89)

Das ewige, leidige Argument, dass alternative Nahrung so teuer sei, wäre also durch solche arbeitsabstinenten Methoden der Landwirtschaft entkräftet? Aber Japan ist fern, und nur in Holland, Österreich und Italien existieren bisher solche Projekte, alle erst im Anfangsstadium. Auch Pierre Gevaert riet den Bauern, die in Frankreich für Lima arbeiten: 'Tut es nicht, oder wenn, dann nur privat!' Das Risiko sei vorläufig noch zu hoch, man müsse zeitweiligen Ernteausfall befürchten.

Fukuoka hat nach dreissigjährigem Halbwildwuchs solche Probleme nicht. Die Produktivität seines Landes übertrifft mittlerweile die des Ehime-Distriktes, der seit jeher als der fruchtbarste Landstrich in Japan gilt.

Fukuoka vertritt also im Grunde die Meinung, dass die Natur selbst für den Menschen sorgt, dass man sie nicht zu höherer Produktivität zu stimulieren braucht, dass man sie nicht manipulieren muss. Es ist ein permissiver, toleranter Umgang, den dieser Bauer mit der Natur pflegt. 'Simply serve Nature, and all is well!' Anstatt die Natur auszubeuten, geht es also vielmehr darum, ihr zu dienen. Auf diese Weise kann der Mensch die Einheit mit der Natur herstellen, das Gedeihen dieser Synthese hängt nicht von vielerlei Verfahrenstechniken ab, sondern vom Bewusstsein dessen, der mit dem Land umgeht.

Und Fukuoka ist darin so selbstbewusst, dass er diese taoistische Einstellung als Basis einer freien Gesellschaft empfiehlt. Früher, so sagte er, seien 80% der japanischen Bevölkerung Bauern gewesen, mit der Einführung der modernen Landwirtschaft schrumpften sie auf weniger als 20%, Gesellschaft sei aber dann erst wiederhergestellt, wenn ihre Anzahl wieder 100% betrüge.

Also wieder zurück zu feudalen oder vorfeudalen Zeiten? Aber Fukuoka weist darauf hin, dass die Bauern im alten Japan keineswegs so missachtet gewesen seien, wie das in Europa der Fall war. 'Bauernarbeit galt als heilige Aufgabe.' (Fukuoka, a.a.O., S.113) Jetzt dagegen sei der Bauer zu einem Funktionsglied des Handels geworden, und dadurch seien die Menschen ihrer eigenen natürlichen Lebensquelle entfremdet worden. Deshalb:

Die Landwirtschaft muss von grossen mechanischen Operationen zu kleinen Einheiten übergehen, die sich nur am Leben selbst orientieren. Das materielle Leben und das Essen sollten einfach gehandhabt werden. Wenn

das geschieht, wird die Arbeit angenehm und der spirituelle Atemraum wird gross und weit. ... dieses kleindimensionierte Bauernleben mag primitiv erscheinen, aber wenn man so ein Leben lebt, wird es möglich, den Weg (das Tao) zu leben. Ich glaube, wenn man tief genug in seiner eigenen Nachbarschaft und dem alltäglichen Leben eintaucht, enthüllt sich die grösste aller Welten. (Fukuoka, a.a.O., S.110)

Auf dieser Basis des einfachen Lebens, das sich in unmittelbarer Harmonie mit der Natur entfaltet, wird auch die Vorstellung von einer natürlichen Ernährung, die in der Makrobiotik versucht wird, überhaupt erst konsistent, hört also auf, in Dosen abgepackte Gesundheitsgarantie zu sein, Gesundheitstechnologie, die letztlich nur dazu dient, eine krankmachende Lebensweise und Sozialordnung immer weiter schlecht und recht aufrechtzuerhalten.

Wenn man unter solchen Umständen ...

... versucht, ganzheitliche Nahrung zu essen oder eine yin-yang-Balance zu erreichen, braucht man quasi übernatürliche Urteilskraft. Fern von einer Rückkehr zur Natur entsteht eine komplizierte, merkwürdige Art der natürlichen Ernährung, und das Individuum entfernt sich nur noch weiter von der Natur. (Fukuoka, a.a.O., S.145)

Es geht also um die Rückgewinnung des Landes, das die Menschen mit seinen Pflanzen zu ernähren vermag. Die Vorstellung eines dörflichen Lebens, ruhig und in Harmonie mit der Natur, ein 'Dorf ohne Krieg und Frieden', wie Fukuoka es nennt. Und die Vorstellung eines solchen Lebens existiert bei vielen Personen, die im natuurvoedings-Sektor tätig sind, sozusagen als Antwort auf die Widersprüchlichkeiten, die sich auftun, wenn man diesen Sektor 'natuurvoeding' in der gegenwärtigen Ökonomie zu etablieren sucht, zu etablieren gezwungen ist. Unmittelbare Nähe zu den Quellen der Nahrung wird als die Lösung vieler sozialer und ökologischer Probleme gesehen: Arbeitslosigkeit könnte beseitigt werden, Stress, Über-

produktion, Überkonsumtion würden verschwinden, und von daher könnte auch eine bessere Gesundheit der Individuen gewährleistet werden. Und da die Menschen in kleinen überschaubaren Einheiten das für sie Notwendige produzieren würden, würden auch Umweltbelastungen, die durch den weltweiten Transport von Produktions- und Konsumgütern entstehen, von selbst entfallen.

Aber für die Allgemeinheit stehen solche Vorstellungen sehr unvermittelt im Raum. Unvermittelt und unverbindlich, so dass die Utopie bisher nur von einigen wenigen mutigen Aussteigern konkret gemacht wird. Sich selbst versorgende Kommunen gibt es in Europa nur höchst wenige.

Was müsste man nicht alles aufgeben:

Heizungswärme auf Fingerdruck, Warmwasser auf Knopfdrehung, Pink Floyd bis Lou Reed, ein Auto für jeden ... und müsste sich abgewöhnen:

Allerlei Verhaltensweisen, durch die man Existenz und Identität gesichert weiss: kapitalistische Markteroberungsstrategien mit dem Ziel des Aufrückens in der firmeninternen Hierarchie, vielleicht auch sozialistische Verbalstrategienaushandlungen mit dem Ziel des unumstösslichen Nachweises, dass die gewählte Strategie die richtige ist, Pläne, Überzeugungen, Feindbilder, Handlungsimpulse, Karriereaussichten, vielleicht sogar Beziehungen ... und wenn man sich davon löst, erscheint ein Loch ...

Wenn man sich die Identität, die man aufgebaut hat, wenn man die Existenz, die man aufgebaut hat, plötzlich selbst entzieht. Und die Utopie einer neuen Welt ist nicht gross und substantiell genug, um dieses Loch zu flicken. Angst vor Identitätsverlust, Angst vor existentieller Unsicherheit, mangelndes Vorstellungsvermögen, das sind Hindernisse auf dem Weg zu einer Verwandlung der Gesellschaft und der Landschaft.

Dann empfindet man auch Bedauern, soziale oder technische Errungenschaften einfach preiszugeben. Man wirft einer solchen 'ländlichen Utopie' ihre Technologiefindlichkeit vor, oder aber, dass sie zurückgehen wolle in feudalistische Zeiten. Soll man technisches know-how einfach verkommen lassen, enttechnisieren, die immensen Maschinenparks unserer gegenwärtigen Kultur verrotten und verrostet lassen? Geht es nicht vielmehr um eine Veränderung in den Besitzverhältnissen, damit die Produktivität dieser Maschinen hinfort sinnvoll angewendet werden kann? Diese Fragen, an denen sich die Gemüter erhitzen, sollten nicht zu Prinzipienfragen erhoben werden, Starrheit sollte vermieden werden. Und die Formen, in denen Wissenschaft und Technik stattfinden bzw. verwirklicht werden, können sich in ihrer Gestalt grundlegend verändern.

Auch die kollektiven, oft leidvollen Erfahrungen, die im Laufe von Jahrhunderten gemacht wurden, müssen nicht über Bord geworfen werden: So hat die bürgerliche Ideologie eine formale Freiheit und Gleichheit zwischen den Individuen formuliert und damit war auch das patriarchalische Verhältnis zwischen Frauen und Männern im Ansatz beseitigt. Es galt nicht mehr das Recht des Vaters, von nun an ging es um 'Brüderlichkeit'. Aber daran zeigt sich auch die Halbherzigkeit des Unternehmens, denn was ist mit den Schwestern??

Aber vielleicht verwandelt sich der bürgerliche Individualismus, der im Grunde abgrenzend, ausgrenzend, negativ formuliert ist und den je anderen als Bedrohung für die Freiheit des Individuums definiert, in einen echten inhaltvollen Individualismus, wo auch die Diskriminierung der Geschlechter einer neuen Geschwisterlichkeit weicht.

Aber man soll das Fell des Bären nicht verteilen, ehe
er erlegt ist, oder besser gesagt: Man soll nicht ernten,
bevor man gesät hat, und das heisst: Wo soll man säen,
wie kommt man zu Land, Boden, auf dem man säen kann,
um später zu ernten



5.4.

Wie gewinnt man LAND, um auf diesem Land wachsen zu lassen, die natürliche Fruchtbarkeit sich entfalten zu lassen, Land, von dessen Früchten die Menschen leben können, nicht hungern müssen, nicht in verdreckten Städten ärmlich und elend herumlungern zu müssen? Wenn diejenigen, die das Land besitzen, sich dem weltweiten Drang nach Gewinn und technischer Verfügungs-macht verschrieben haben, der sich vampyrisch an den Boden krallt, um Rohstoffe jeglicher Form daraus hervorzuziehen und Produziertes dann daraufzupflanzen ('nuclear power plants', 'industrial plants'), dann wird es dem Boden nicht gutgehen, und die Menschen, die von seinen Früchten leben, wird es nicht gutgehen. Angesichts eines so inhumanen und auch so blendend verschleierte Herrschaftssystems, wie es sich in der gegenwärtigen Welt-ernährungssituation dartut, entsteht die Frage, ob das Nicht-Tun, das Nicht-Streiten, von dem die taoistischen Texte sprechen, hier noch am Platze ist, ob man nicht vielmehr auf allen möglichen Ebenen, mit allen möglichen Mitteln gegen ein solches System angehen, es bekämpfen muss, es verändern muss, um nicht mitschuldig zu werden an Not und Tod von Millionen von Menschen. Aber auch Lao Tse spricht vom Kampf:

Ein guter Kämpfer wütet nicht,
Wer gut als Feindbezwinger,
Wird nicht handgemein.

Und:

Wenn zwei die Waffen gegeneinander erheben,
Wird der, der trauert, siegen.

(Tao Te King, Kapitel 68 und 69)

Aber auch das Nicht-Tun ist keineswegs mit Indifferenz oder Defätismus gleichzusetzen. Denn jedes Unrecht hat nur beschränkte Dauer; wenn es am Höhepunkt angelangt ist und sich in seiner ganzen makabren Glorie entfaltet

hat, ist auch schon das Ende in Sicht. Und es kommt die Wandlung in das Neue ... Wo sind wir selbst in diesem historischen Prozess, wie ist das weltweite Landwirtschaftsunrecht in uns selbst vertreten ...

Im Laufe der Geschichte hat es immer wieder Versuche gegeben, das Land, das von einigen Grossgrundbesitzern angeeignet, angegliedert, annektiert worden war, den kleinen Bauern zurückzugeben, sowohl als Bodenreform im Sinne eines staatlichen Verfügungsaktes, durch den Grossgrundbesitzer enteignet wurden, aber auch als spontane Erhebung der kleineren Bauern, die damit gegen die ökonomisch/politisch/militärisch hergestellte Ungerechtigkeit Sturm liefen. So zum Beispiel in Mexiko:

1910 besaßen 2% der mexikanischen Bevölkerung 97% des Landes ... Während des blutigen Revolutionskrieges zwischen 1910 und 1917 starben mehr als eine Million Bauern in ihrem Kampf um Land. Theoretisch gesehen waren die Revolutionäre Sieger. Doch siebzehn Jahre lang sah die Kleinbauernmehrheit des Landes kaum revolutionäre Veränderungen. Im Jahr 1934 wurde dann Lazaro Cardenas, ein auf dem Lande geborener General der Revolutionsarmee, zum Präsidenten gewählt. Seine Regierung erliess sofort das radikalste Agrarreformgesetz in der Geschichte Mexikos.

Zum erstenmal wurde ein Grossteil des besseren Bodens des Landes zur Verteilung an die Besitzlosen bestimmt, ein Teil für den individuellen, ein anderer Teil für den genossenschaftlichen Anbau.

1940, gegen Ende der Amtszeit Cardenas', profitierten 42% der gesamten landwirtschaftlichen Bevölkerung aus der Verteilung von über 70 Millionen acres, zusammen besaßen diese Kleinbauern 47% des gesamten Agrarlandes und produzierten beeindruckende 52% des Wertes des nationalen Landwirtschaftsoutputs.

(Joseph Collins, Frances Moore Lappé, Der Mythos vom Hunger, Frankfurt, 1980, S. 137)

Der Wohlstand unter den Kleinbauern wuchs zusehends, die Infrastrukturen auf dem Lande wurden verbessert, aber bereits nach wenigen Jahren setzte unter einer neuen Regierung der Gegentrend ein, ganz im Sinne enteigneter ehemaliger Hazienderos und städtischer Industrie-

-und Finanzkreise. Mit amerikanischer Hilfe (den bekannten Requisiten der 'Grünen Revolution') gelang es, die mexikanische Landwirtschaft wieder im grossen Massstab auf die Bedürfnisse der industriellen Entwicklung zuzuschneiden. Ländliches Proletariat - billige Arbeitskräfte - strömten nun wieder massenweise in die städtischen Industriezentren, der Gewinn der landwirtschaftlichen Produktivitätssteigerung stärkte die Position der Starken .. und die Not breitete sich wieder aus.

Auch die sukzessive Bodenreform Italiens in den Jahren 1944 bis 1960, auf Druck der Kleinbauern halbherzig und widerwillig zugestanden, hatte eher die Funktion, die Bauernbewegung zu beschwichtigen und abzdämpfen und gleichzeitig den Grossgrundbesitz zu modernisieren (denn es durften nur extensiv bewirtschaftete Latifundiengüter über 300 ha enteignet werden). Ein Teilnehmer schildert eine der grossen Besetzungen aus dem Jahre 1946:

Unter dem Klang der Glocken und Trompeten zog morgens um fünf Uhr die Bevölkerung von 94 Dörfern auf die Felder. Es war ein unvergessliches Schauspiel. Ich sah von einem Hügel des Crotonese aus die bäuerlichen Massen das Land besetzen. Sie hatten riesige Stangen, an deren Spitze die rote Fahne flatterte. ... Jeder steckte mit einem Zeichen das eigene Feld ab. ... Dann ging das Pflügen los. Die einen hatten einen Esel und einen Holzpflug mit Eisenspitze, andere hatten Ochsen und Eisenpflüge, wieder andere hatten nur die Hacke und benutzten eben dieses primitive Instrument. Das war ein Leben auf den Feldern! Wenn dieser Eifer nicht niedergeschlagen, sondern in die richtige Bahn gelenkt worden wäre, hätten wir in jener Zeit den Beginn der grossen Umgestaltung der süditalienischen Landwirtschaft erlebt und das Schicksal des Südens hätte sich ohne Zweifel anders gestaltet. (Peter Kremer, Bauernkämpfe und Landreform 1943 - 1953 in Süditalien, in: Onno Poppinga, Produktion und Lebensverhältnisse auf dem Land, Opladen, 1979)

Aber als diese Bewegung sich mehr und mehr organisierte und durch den Sieg der chinesischen Revolution ermutigt fühlte, liess die Reaktion nicht auf sich warten:

Die Repression dieser Bewegung, die ihre Isolierung durchbrochen hatte, erfolgte in Kalabrien ebenso brutal wie überall in Italien. In den Jahren 1948 - 1954 wurden in Italien 75 Demonstranten erschossen, über 5000 verletzt, 148 269 verhaftet und 61 243 zu insgesamt 20 526 Jahren Gefängnis verurteilt, 18 Personen erhielten lebenslänglich. ... Am 29. Oktober 1949 eröffnete die Polizei in Melissa das Feuer auf Bauern, die das Gut Fragala, nachweislich usurpierter Gemeinbesitz, nicht verlassen wollten. Es gab drei Tote und 15 Verletzte. (Kremer, a.a.O.)

Erst, als sich daraufhin die öffentliche Meinung gegen die Regierung wendete, wurde ein Bodengesetz erlassen, das in seinen Zugeständnissen weit hinter den Forderungen der Bauern zurückblieb.

In China dagegen ermöglichte der Sieg der umwälzenden Kräfte eine vollständige Erneuerung der gesamten landwirtschaftlichen Strukturen, die Beseitigung des tief eingewurzelten Feudalismus, und aufgrund dieser Veränderung ist es China gelungen, in kürzester Zeit die periodischen Hungersnöte des Landes meisterhaft zu überwinden. Ein ehemals armer Bauer erzählt:

1925 dauerte die Trockenheit 42 Tage und die Saaten verdorrten. Ausser der Familie eines Gutsbesitzers gingen alle anderen 19 Familien in unserem Dorf betteln. Im Vorjahr (1972) dauerte die Trockenheit sogar 108 Tage, aber der Ertrag an Getreide und Baumwolle übertraf den von 1971. Keiner musste sich um Nahrungsmittel und Kleidung sorgen.

Und:

'Hartes Bemühen' für die Sache der Revolution ... ist das Leitmotiv aller Aktionen. Als Musterbeispiel dessen, was man dadurch erreichen kann, gilt das Dorf Dadschai. Hier schuf ein Kollektiv aus eigener Kraft, ohne Hilfe von aussen, an schroffen, un bebauten Berghängen Terrassenfelder, deren Ertrag jährlich steigen soll. Elektrische Seilbahnen, Traktoren, elektrische Mühlen usw. aus eigener Kraft und in eigener Regie geschaffen, dienen als beeindruckende Beweise für die Kraft des Kollektivs. (Zit.in: Al Imfeld, China als Entwicklungsmodell, Freiburg/Schweiz, 1974, S.70 und 14)

Aber diese beachtlichen Erfolge setzten eine umfassende gesellschaftliche Erneuerung voraus:

Die Revolution ist weder ein Galadiner noch ein Werk der schöngeistigen Literatur, noch eine Zeichnung, noch eine zierliche Stickerei; sie kann nicht mit Milde und Eleganz, Ruhe und Zartheit oder umständlich und zeremoniell durchgeführt werden ... Kurz, eine gewissen Terrorperiode ist nötig, sonst wäre es völlig unmöglich, das Wirken der Gegenrevolutionären Elemente zu ersticken.

Gewalt ist also im Spiel, wo es um Besitz und Nutzung der Mutter Erde geht. Das lässt sich nicht leugnen. Und nicht beurteilen!

Daneben gibt es aber auch indifferente, neutrale Arten der Landübergabe. Man kann einen Bauernhof erben, oder einheiraten, oder pachten oder erbpachten oder kaufen. Diese Methoden der Landübernahme sind indifferent gegenüber dem herrschenden System der Geldwirtschaft und des Bodenbesitzes. Aber insofern, als gerade die naturzerstörerischen Kräfte in der Gesellschaft auch über enorme Geldmittel verfügen, ist eben diese Indifferenz ein ungleiches Spiel. Der Weg des ökologischen Bewusstseins zum Boden ist doppelt und dreifach erschwert. Kann man sich vorstellen, dass in naher Zukunft 20% oder 40% oder gar 80% des landwirtschaftlich genutzten Bodens ökologisch bebaut wird? Das würde enorme Veränderungen im Bewusstsein der ganzen Bevölkerung voraussetzen.

Wenn man sich die im historischen Teil dargestellte Entwicklungstendenz ansieht, nämlich die Ent-erdung der Frau und die Ent-fraung der Erde, die Individualisierung der Individuen, wenn man weiterhin sieht, wenn man weiterhin sieht, wie die Erde zum Streitobjekt zwischen Grossgrundbesitz und Kleinbauerntum wurde, dann kann man zu der Ansicht kommen, dass weder die gewaltsame Wiederaneignung der Erde, noch die Indifferenz von Kaufakten, Pacht oder Erbschaften in diesem Zusammenhang

der Weisheit letzter Schluss sind, sondern dass es noch eine andere Dimension im Verhältnis der Menschen zueinander und zur Erde, zur Natur geben muss.

Als im mittelalterlichen Italien ein Kleinbauer zu Franziskus von Assisi kam und ihm voller Hass, Verzweiflung, Wut und Groll schilderte, wie ihn ein Grossgrundbesitzer eben von seinem Boden vertrieben habe, antwortete Franziskus:

Lass deinen Groll. Wenn er dir schon das Land genommen hat, so lass dir nicht auch noch das Herz nehmen. Vergifte nicht dein Herz durch Hass und Groll.

Man kann in diesen Worten einen religiösen Rückzug von der Welt sehen, der in einen sozialen Defätismus einmündet, aber man kann diese Worte auch anders verstehen: Das Bewusstsein der Menschen, ihr HERZ, ihr Denken und Fühlen, ist ebenso Ort in der Welt wie der Acker oder der Stadtboden. Nicht weniger real, nicht weniger wirklich. Und aus dieser Wirklichkeit kann NEUES entstehen.

Gerade das Herz hat in der indischen Lehre von den Chakras eine besondere Bedeutung. 'Chakra' bedeutet 'Rad', und gemeint sind damit physisch/psychisch/übersinnliche Zentren, die im aufrechtgehenden Menschen in vertikaler Richtung angeordnet sind und auch jeweils einen bestimmten Verhaltenskomplex in seinem sozialen Dasein darstellen. Es gibt sieben Hauptchakras: Das erste liegt auf der Unterseite des Rumpfes zwischen den Beinen und ist mit dem Komplex des 'materiellen Lebens' verbunden, mit dem Bereich also, wo es sich um die blosse Existenz, das Überleben, um Behausung, lebensnotwendige Nahrung, Fahrzeuge, aber auch Geldmittel handelt. Diesen Bereich bewusst zu ordnen, ist die Basis für weitere Entwicklung. Wenn diese materielle Verbundenheit aber zu stark wird, so entsteht die Untugend der Gier. Insofern, als das kapitalistische Wirtschafts-

system auf einer Masslosigkeit des Haben-Wollens notwendigerweise aufbaut, (je mehr Gewinn, desto besser), könnte man sagen, dass es sich im Bereich dieses ersten Chakras bewegt.

Das zweite Chakra sitzt unter dem Nabel und ist mit den Bereichen Phantasie, Ästhetik und Sexualität verbunden. Hier geht es um Genuss und das Schwelgen in Sinnlichkeit. Wenn jemand dann auf die Ebene des dritten Chakras übergeht, das über dem Nabel situiert ist, so heisst das, dass er die Grenzen der Phantasie kennengelernt hat und ein realistischeres Bewusstsein von der Welt erwirbt. Er sieht nun, dass die Welt oft voll Kummer, Not und Mühsal ist, und bemüht sich tatkräftig, durch Organisation und Unternehmmergeist der unvollkommenen Welt eine bessere Welt entgegenzustellen. Alle Entwürfe, die per System oder Organisationsschema einen solchen Himmel auf Erden zeichnen oder aufzubauen suchen, so sagt der Sufi Harish Johari, von dem ich diese Struktur übernommen habe, befinden sich auf dieser Stufe. Hier ist auch die soziale Struktur der Ver-schwörung lokalisiert, einer Gruppe, deren Gemeinsamkeit aus der gemeinsamen Negativität gegen anderes resultiert. Sie zerfällt leicht. Aber auch Wohltätigkeit, aktiver Einsatz für die soziale Umwelt gehört hierher. Wenn der Spieler jedoch - und um ein Spiel handelt es sich hier - zur vierten, der Herzebene aufsteigt, dann findet er ein emotionales Gleichgewicht in sich selbst, und:

... Seine Hände fangen von selbst an, die Gesten (mudras) zu machen, welche den Energiefluss durch den Organismus ins Gleichgewicht bringen helfen. Sein Herz füllt sich mit dem Geist der Hingabe (bhakti). Er ist nun in der Lage, sich mit dem Rest der Schöpfung zu identifizieren und auf diese Weise einen Zustand der kosmischen Einheit herbeizuführen. Auf der größeren Verhaltensebene manifestieren sich zärtliche Gefühle und ein Sinn für Ästhetik. Der Klang der Stimme wird weicher und sanfter, denn der Spieler beginnt

jetzt buchstäblich aus dem Herzen zu sprechen. Ihr Klang dringt in die Herzen anderer, und so zieht er, ohne jegliche Ausübung von Macht eine Gruppe von Bewunderern an, die nach derselben Art von Schwingung streben. (Harish Johari, Lila, das kosmische Spiel, Basel, 1976, S.75)

Der Spieler baut nun keine Mauern mehr auf, sondern erkennt seine Position, seinen Weg in diesem kosmischen Spiel, ist nicht mehr altruistisch aus Selbstverneinung, oder egoistisch, weil er muss, sondern er fühlt sich selbst zwischen Himmel und Erde.

Zu diesem Herzchakra gehört auch das Verzeihen und Vergeben, oder, negativ gewendet, die Rache: Aug' um Aug', Zahn um Zahn! Auch Busse, alles kurzum, was mit dem Ausgleich zwischen Menschen zu tun hat. Nach der chinesischen Medizin ist das Herz auch als Organ mit dem Lachen verbunden. Und an der Nasenspitze, einem der Reflexpunkte des Herzens sieht man jemand an, ob er lügt, oder aus 'ganzem Herzen' spricht. Auch die Arme gehen vom Herzen aus. Will man nervöses Zittern der Hände heilen, muss man das Herz stärken. Beide Arme kommen vom Herzen, nicht nur die Linke. Aber: 'Die Linke weiss nicht, was die Rechte tut', das heisst: wer gibt, soll nicht darauf pochen, dass er gibt. Geben und Nehmen ist ein und dasselbe, wie Ausatmen und Einatmen, und wo wirklich gegeben wird, nicht getauscht und nicht gehandelt, da ist das Geschenk nur der Ausdruck der Einheit der Personen, die auf diese Weise miteinander kom-munizieren. 'munus' heisst 'die Gabe, das Geschenk'. Eine Gabe gemeinsam haben, das heisst kommunizieren. Darüber verschmilzt die Absonderung des Individuums vom Individuum, wie sie im Akte des Tausche vorausgesetzt ist, da verschwinden auch quantitative Grössen, Schacher, Wucher und Gier. Kommunikation ist nicht nur Toleranz, die im Grunde nur negativ ist und an einem bestimmten Punkt aufhört, Kommunikation bedeutet: den Unterschied zwischen Ich und

Du fallenzulassen, zu wissen und zu fühlen, dass wir auf der selben Erde stehen, dieselbe Luft atmen, dass nicht der Unterschied das Wesentliche ist, sondern die Einheit. Teilnahme, Teilen, es ist die Einheit von Geben und Nehmen. Wer hat gegeben, wer hat genommen? Jeder hat geschenkt bekommen.

Das Symbol der Herzebene ist der sechszackige Stern, das Symbol der Vereinigung von Himmel und Erde, Expansion und Kontraktion, yin und yang. Und der Laut ist 'a' oder 'la' wie in 'lachen', 'allah', 'shalom' oder 'salam'. Die Idee des Friedens, die in diesen beiden letzten Wörtern ausgedrückt wird, ist ihrem Lautgehalt nach mit dem Herzen verbunden, und im Deutschen sagt man 'ein Herz und eine Seele', wenn man Harmonie und Frieden zwischen Menschen ausdrücken will.

Wenn die Herzebene schon so phantastisch ist, was soll dann noch kommen?

Das fünfte Chakra, das an der Kehle liegt, bedeutet die Geburt des Selbstbewusstseins; Wissen, auch Verbreitung von Wissen wird hier zum Thema, auch Autorität, die sich aber zugleich selbst widerlegt, da Erfahrungen nicht vermittelbar sind, sondern jeder sie selbst machen muss.

Das sechste Chakra bedeutet die Askese, die Strenge, die Weihe an etwas Überindividuelles, einen Glauben, einen Weltgeist. Hier ist auch der Platz des Gewissens und der Moral. Die Macht, die man durch Askese erreichen kann, kann aber negativ auch zur Gewalt ausarten, mit der man anderen seinen Glauben, seine Weltsicht, seine Prinzipien aufzwingen will. Moralischer Rigorismus, erstarrter Dogmatismus sind die negativen Seiten dieser Ebene, die auf der Höhe der Nasenwurzel zwischen den Augenbrauen angesiedelt ist.

Das siebte Chakra, das Chakra der 'Wirklichkeit' wüsste ich nicht zu beschreiben.

Diese Chakrenlehre, die von den altindischen Veden stammt, ist, so grob ich sie hier skizziert habe, eine gute Hilfe, um sich in gesellschaftlichen Irrgärten zurechtzufinden, die Komplexe zu erkennen, in denen man sich bewegt. Wenn ich sie auf den empirischen Gegenstand dieser Arbeit, die alternativen Ernährungsprojekte anwende, so fällt mir auf, dass die meisten davon sich auf der dritten Ebene realisierten, der Organisation eines neuen Zustandes, der Konstruktion und Durchsetzung tragender Institutionen. Allerdings auch leicht durchsetzt von Fäden aus dem sechsten Chakra, der priesterlichen, ideologischen Haltung zur Welt. Die Eigenschaften des Herzchakras dagegen traf ich weit seltener an, und wo mir diese Herzlichkeit, diese spontane Nähe, dieses unverspannte Lachen, das sich über Institution und Ideologie hinwegsetzt, begegnete, da habe ich es höchstens erwähnt, nicht beschrieben.

Aber gerade in der Entwicklung des Herzchakras liegt die Chance, verhärtete Positionen hinwegschmelzen zu lassen, die Freigebigkeit und Grossherzigkeit der Natur auch auf die Beziehungen unter den Menschen zu übertragen.

Wenn es so etwas gibt, wie eine Pest-Zeit (verbunden mit den Lymphdrüsen) oder eine Tuberkulose-Zeit (die Lungen), Krankheiten also, die in bestimmten Zeiträumen besonders gehäuft auftreten, könnte man dann sagen, dass wir uns gegenwärtig in einer Herz-Zeit befinden? Störungen der Herztätigkeit liegen gegenwärtig an der Spitze der Todesursachen.

Descartes hatte die Entwicklung des mechanischen Denkens mitbegründet, als er in seinem 'Discours de la Méthode' auch die 'Mechanik' des menschlichen Herzens darlegte. Fast vier Jahrhunderte sind seither vergangen, bis man in unserer Zeit als eine der neuesten Errungenschaften der medizinischen Technik den Herzschrittmacher erfand. Eine Krücke des Herzens sozusagen, die in ihrem Auto-

matismus das Versagen der psychischen Herzfunktion bezeichnet.

Umgekehrt und positiv gewendet könnte eben dieses Versagen der Herzlichkeit zu einer neuen Aufgabe werden. Gerade in einer Zeit, wo die Beziehungen zwischen den Menschen durch die abgrenzende Kraft des bürgerlichen Individualismus erschwert sind, wo sie weniger selbstverständlich sind als in Gesellschaften, wo die Menschen sich ihrer gemeinsamen Lebensbedingungen deutlicher bewusst sind, gerade hier kommt die Bedeutung der Kommunikation zu ihrer vollen Entfaltung. Gegenüber der gewinnorientierten, zweckrational organisierten Wirtschaft unserer Zeit erzählt der Ethnologe Marcel Mauss von einer Ethik des sich gegenseitig Beschenkens, die noch aus neolithischer Zeit stammt, aber auch in den Alltagsgepflogenheiten unserer heutigen Zeit noch nachwirkt:

Ein grosser Teil unserer Moral und unseres Lebens schlechthin steht noch immer in jener Atmosphäre der Verpflichtung und Freiheit zur Gabe. Zum Glück ist noch nicht alles in Begriffen des Kaufs und Verkaufs klassifiziert. Die Dinge haben neben ihrem materiellen auch einen Gefühlswert. Unsere Moral ist nicht ausschliesslich eine kommerzielle ... Es ist wichtig, dass ... die Reichen (freiwillig oder durch Zwang) wieder dahin kommen, sich gleichsam als die Schatzmeister ihrer Mitbürger zu betrachten. (Marcel Mauss, Die Gabe, Frankfurt, 1968, S.157 und 162)

Und in einem Verweis auf das alte Hindurecht zeigt er, dass das Geben keineswegs als ein Verlust für den Geber betrachtet wurde, sondern vielmehr als ein notwendiges Moment des sozialen Lebens erschien:

Die gegebene Sache erzeugt von sich aus ihren Lohn in diesem wie in jenem Leben. Im Diesseits bringt sie dem Geber automatisch ein Äquivalent, sie ist nicht verloren, sie reproduziert sich. Und im Jenseits findet man dieselbe Sache vor, nur vergrössert. Fortgegebene Nahrung bedeutet Nahrung, die noch in dieser Welt dem Geber zurückkommt. Und sie bedeutet auch Nahrung für ihn ~~Am~~ Jenseits, in der Reihe seiner Wiedergeburten: Wasser, Brunnen, Fontänen, die man

verschenkt, sind eine Garantie gegen den Durst; die Kleider, das Gold, die Sonnenschirme, die Sandalen zum Schutz vor dem heissen Boden kommen in diesem wie in jenem Leben zurück. Das Land, das du verschenkt hast, und das Früchte für den anderen hervorbringt, erhöht deine eigenen Vorteile im Diesseits wie im Jenseits und in den zukünftigen Wiedergeburten. ... Das Geschenk an Land bereichert Geber wie Nehmer mit den gleichen Früchten ... Land, Nahrungsmittel oder was immer man verschenkt, ist zudem personifiziert. Es sind lebende Wesen, mit denen man Zwiesprache hält, und die am Vertrag teilnehmen. Sie äussern den Wunsch weggegeben zu werden. So sprach einst die Erde mit dem Sonnenhelden Rama, dem Sohn von Yamadharni; und als er ihren Gesang vernahm, gab er sie dem Rishikashyapa. Sie sagte ihm in ihrer zweifellos altertümlichen Sprache:

Empfange mich (zum Empfänger)

Gib mich (zum Geber)

Gib mich, und du wirst mich von neuem erhalten.

Und dies bezieht sich auch auf die Nahrung:

Ein sehr alter Kodex sagt, dass Anna, die vergöttlichte Nahrung den folgenden Vers verkündete:

Wer, ohne mich den Göttern oder Manen, seinen Dienern oder Gästen zu geben (mich) zubereitet und verzehrt und in seinem Wahnsinn (somit) Gift verzehrt, den verzehre ich, ich bin sein Tod.

Doch dem, der das verspeist, was übrigbleibt, nachdem er jene genährt hat, die er nähren soll, werde ich zu Ambrosia, und er wird sich meiner erfreuen.

Es gehört zum Wesen der Nahrung, geteilt zu werden; wer den anderen nichts davon abgibt, tötet ihr Wesen, zerstört sie für sich und die anderen. Das ist die materialistische und zugleich idealistische Interpretation, die der Brahmanismus der Nächstenliebe und Gastfreundschaft gegeben hat. Der Reichtum ist dazu geschaffen, verschenkt zu werden. (Marcel Mauss, a. a. O., S. 140 bis 142)

Im alten Tarot der Zigeuner gibt es die Karte der 'Kaiserin'. Sie symbolisiert die Naturseite des Menschen, auch die Freigebigkeit und Fruchtbarkeit der Natur. In der Reihenfolge der Karten folgt ihr der 'Kaiser', der die Tatkraft, den Willen, das weltliche Gesetz, Politik und Ökonomie symbolisiert. In manchen älteren Ausgaben dieser Weissagekarten ist auf seiner Brust ein Mond und eine Sonne eingezeichnet ... auf der Höhe des HERZENS.

Wie erklärt sich das?

Nur, wenn der Kaiser, d.h. der menschliche Wille, die soziale Unternehmung das 'Weibliche' und das 'Männliche' (Sonne und Mond) in Einklang gebracht hat, kann er wirklich Kaiser sein, nur dann ist er das würdige Pendant der blumengeschmückten, ährenumwachsenen Kaiserin, die die Naturseite des Menschen darstellt. Wenn er sich gegen sie empört, entzieht er sich selbst die Voraussetzung seiner Existenz. Politisches, ökonomisches Handeln wird also erst dann harmonisch oder eigentlich menschlich, wenn diese beiden Seiten in eins verschmelzen, wenn der KAISER das Wohl der KAISERIN zu seinem Gesetz macht.

Anstelle des bekannten Gezerres um den Grund und Boden ergibt sich dann die folgende Szene:

Mein Herr, sagt der Grossgrundbesitzer zum ökologischen Subjekt, darf ich es wagen, Ihnen dieses Land, das ich als mein eigenes betrachtete, Ihnen und ihren Kollegen zur Bebauung anzubieten bzw. frei-zu-geben?

Das ist ja eine ungeheure Überraschung, sagt das ökologische Subjekt und errötet bis hinter die Ohren. Aber dürfen wir das denn so einfach annehmen??

Aber selbstverständlich, sagt der Grossgrundbesitzer, es war ja nie meines. Ich habe mich so Grundlegend getäuscht, dass ich am liebsten unter die Erde versinken möchte vor Scham.

Wir sind gerührt und beschämt von dieser so unerwartet spontanen Grossherzigkeit, sagt das Subjekt und überlegt bereits im stillen, wie man das Land am besten bebauen könne.

Aber was wird dann mit Ihnen fügt es hinzu?

Der ehemalige Grossgrundbesitzer blinzelt in der Sonne: Tja, wenn ich einen Wunsch aussprechen darf?

Der wäre?

Also, ich habe hinter dem Haus ein kleines Feld von Tabakspflanzen. ... kleines Hobby. Also, wenn ich die behalten dürfte ...?

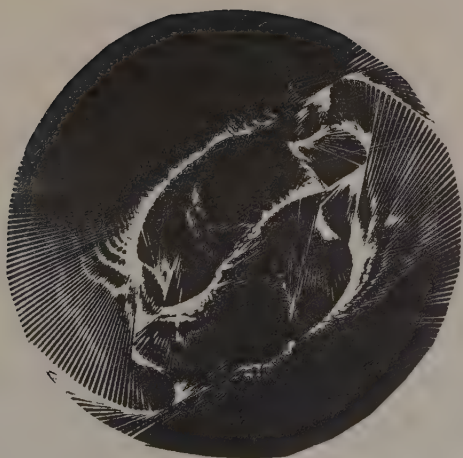
Aber mit Vergnügen! Ich hoffe, sie sind bald reif?

Und alsbald sah man die Bauern über die Felder schwärmen, die Erde auflockern, das Unkraut jäten und den Boden für eine neue Saat vorbereiten.

Die Erde hob sich in einem tiefen Seufzer der Erleichterung, die Individuen lugten hinter ihren Charaktermasken hervor, und wenn sie nicht gestorben sind

leben sie heute noch

und immer WIEDER



LITERATURVERZEICHNIS

Alemann, Heine von, Der Forschungsprozess, eine Einführung in die Praxis der empirischen Sozialforschung, Stuttgart 1977

Amery, Carl, Natur als Politik, Hamburg 1978 :

Barkas, Janet, Het groene Geloof, Amsterdam, 1979

Beauvoir, Simone de, Das andere Geschlecht, Hamburg 1968

Berger, Hartwig, Untersuchungsmethode und soziale Wirklichkeit, Frankfurt a.M. 1980

Bloch, Ernst, Prinzip Hoffnung, Frankfurt a.M. 1972

Bornemann, Ernest, Das Patriarchat, Frankfurt a.M. 1979

Clausnitzer, Ilse, Lebensgesetzliche, makrobiotische Bodenpflege, München 1968

Colins, Josef und Moore Lappé, Der Mythos vom Hunger, Frankfurt a.M. 1981

Connelly, Dianne, Traditional Acupuncture, Columbia 1979

Creel, Heirlee, Chinese Thought, London 1970

Duerr, Hans Peter, Traumzeit, Über die Grenze zwischen Wildnis und Zivilisation, Frankfurt a.M. 1978

Dencker, Carl Heinrich, Handbuch der Landtechnik, Hamburg/Berlin 1961

Epperlein, Siegfried, Der Bauer im Bild des Mittelalters, Leipzig/Jena/Berlin 1975

Feyerabend, Paul, Wider den Methodenzwang, Frankfurt a.M. 1976

Franz, Guenther, Quellen zur Geschichte des deutschen Bauernstandes in der Neuzeit, Oldenburg/München/Wien 1963

Frazer, James, The Worship of Nature, vol.I, London 1926

Fukuoka, Masanobu, The One-Straw-Revolution, Emmaus 1978

Genderen, Arie van, Haalt de alternatieve voedingsektor 1984?, memokrant, April 1982

- Gärtner, Edgar, Arbeiterklasse und Ökologie, Frankfurt a.M. 1979
- Gevaert, Pierre, Interview in: East-West-Journal, August 1976
- Hegel, Georg, Wilhelm, Friedrich, Aesthetik I, Frankfurt a.M. 1970
- Huber, Joseph, Anders arbeiten - anders wirtschaften, Frankfurt a.M. 1979
- Imfeld, Al, China als Entwicklungsmodell, Freiburg/Schweiz 1974
- Jakob, Heinrich Eduard, Sechtausend Jahre Brot, Hamburg 1954
- Johari, Harish, Lila, Das kosmische Spiel, Basel 1976
- Jung, Carl Gustav, Psychologische Typen, Ges. Werke Bd.6, Stuttgart/Zürich 1960
- Kant, Immanuel, Kritik der Urteilskraft, Stuttgart 1963
- Kautsky, Karl, Die Agrarfrage, Graz 1971
- Kraut, Wanda und Lünzer, Immo, Ökolandbau und Welthunger, Hamburg 1982
- Kremer, Peter, Bauernkämpfe und Landreform 1943 - 1953 in Südtalien, in: Poppinga, Onno, Produktions- und Lebensverhältnisse auf dem Land, Opladen 1979
- Krieg, Peter, Der Mensch stirbt nicht am Brot allein, Wuppertal 1981
- Kristeva, Julia, Die Chinesin, Frankfurt/Berlin/Wien 1982
- Kursbuch 68, Furcht und Zittern, Berlin 1982
- Kushi, Michio, Kushi over ... deel I, Natuurlijke Landbouw, Antwerpen 1979
- Lao Tse, Tao-Te-King, Stuttgart 1979
- Mauss, Marcel, Die Gabe, Frankfurt a.M. 1968
- Mayer, Anton, Erdmutter und Hexe, München 1936
- Meijer, Kees, De Aarde - je Leven, Boxtel 1979
- Novalis, Die Lehrlinge zu Sais, Stuttgart 1979

Needham, Joseph, Science and Civilisation in China, Bd.1, Cambridge 1954

Ohsawa, Georges, Zen Makrobiotik

ders.: Die fernöstliche Philosophie im nuklearen Zeitalter, Hamburg 1976

ders.: Praktischer Leitfaden der makrobiotischen Heilkunde des Fernen Ostens, Düsseldorf

Plisnier, Emile, Sauvez votre santé, Sint-Martens-Latem

Poppinga, Onno, Bauern und Politik, Frankfurt a.M. 1975

Prigogine, Ilya und Stengers, Isabelle, Dialog mit der Natur, München 1981

Seifert, Alwin, Gärtnern, Ackern - ohne Gift, München 1980

Slicher van Bath, Bernard, De agrarische geschiedenis van West-Europa, Utrecht/Antwerpen 1960 /

Slot, R., Elementaire bedrijfseconomie, Leiden 1976

Spillebeen, A., Cursus van biologische tuinbouw, Sint-Baafs-Vijve 1975

Skazkin, Sergej Danilovič, Der Bauer in Westeuropa während der Epoche des Feudalismus, Berlin 1976

Staub, Hans, Alternative Landwirtschaft, Frankfurt a.M. 1981

Steiner, Rudolf, Naturgrundlagen der Ernährung, Stuttgart 1981

Széll, György, Vampirismus oder Betroffenenforschung, Osnabrück 1981

Teuteberg, Hans J., Wiegelmann, Guenther, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung, Göttingen 1972

Uyldert, Mellie, Sterren, mensen, kruiden, Amsterdam

NACHWORT

Als ich dieses Buch fertiggestellt hatte, wurde ich öfters gefragt, was denn der Titel bedeute: STICKSTOFF UND LIEBE. Vom Stickstoff hatten die Leute bald genug: 'Ja, ja, ist schon klar, Gift in der Landwirtschaft usw. ... aber was ist mit der LIEBE? '

Im letzten Teil dieses Buches habe ich die Vorstellung entwickelt, dass es einen jahrtausendealten Enteignungsprozess gegeben hat, in dessen Verlauf Generationen und Generationen von Frauen Schritt für Schritt ihrer Attribute, Funktionen, Fähigkeiten, Rechte und Freiheiten beraubt wurden.

Wo die Frau mythisch mit der 'MUTTER ERDE' gleichgesetzt wird, wo sie als MAGNA MATER, als Göttin der Fruchtbarkeit, als Spenderin des Reichtums verehrt wird, da beginnt auch schon das Ziehen und Zerren an ihrem Leib.

Die Ersetzung der natürlichen Fruchtbarkeit der Erde durch künstliche 'fertilizer', die Ersetzung der Muttermilch, des Stillens durch kommerziell hergestellte Milchersatzprodukte erscheinen mir als Symptome eines solchen Prozesses.

Intuitiv hatte ich diese Vorstellung schon entwickelt, als ich noch in der alternativen Ernährungsszene verkehrte. Mir fehlte dort ein Moment reflektierter Historizität, ich suchte nach Wurzeln, aus denen sich die gegenwärtige Situation sowohl der konventionellen Nahrungsbranche wie auch der alternativen Szene herleiten liessen. Und um einen Zugang zur Historie und zur Prähistorie zu finden, um diesen Gedanken weiterzuspinnen, habe ich mich mit Bornemanns 'Das Patriarchat' befasst und daraus auch zitiert. War das richtig, war das wichtig?

Bornemann betont im Vorwort zu diesem Buch:

In diesem Sinn soll hier auch unterstrichen werden, ... dass trotz grösster Sorgfalt der Quellenforschung ein bestimmter Teil des Buches - fast alles, was sich mit der Sozialstruktur, den Eigentumsverhältnissen, dem Sexualleben und dem Glauben des vorgeschichtlichen Menschen befasst - den Charakter eines Denkmodells trägt und nur als Arbeitshypothese gelten kann. (Bornemann, a.a.O., S.14)

Man bewegt sich also in diesem Bereich auf unsicherem Boden. Aber Bornemann hat ein konkretes praktisches Ziel vor Augen:

Was 'Das Kapital' für die Arbeiterbewegung getan hat, soll 'Das Patriarchat' der Frauenbewegung liefern: eine historische Perspektive, eine wissenschaftliche Orientierung, eine Waffe im täglichen Kampf ...(S.19)
... und er fügt hinzu:

Was Marx also von uns verlangt hat, ist eine historisch-materialistische Kritik der Entwicklung menschlicher Liebesverhältnisse. Das habe ich in der vorliegenden Arbeit nachzuholen versucht. (Bornemann, a.a.O., S.12)

Bornemann bietet also Theorie als Waffe an. Aber will ich überhaupt kämpfen?

Wenn diese Enteignung tatsächlich stattgefunden hat, systematisch, periodisch, nachweisbar, wenn der Wille, Weibliches sich anzueignen, sich durchgesetzt hat, so kann ich das nur als missratene Liebe, basierend auf Verlangen und Sehnsucht, ansehen. Man versucht das, was man 'eignen', womit man identisch sein will, sich anzueignen, zu rauben, an sich zu binden, zu ketten, und wenn man seiner nicht habhaft werden kann, es nicht besitzen kann, wird man es negieren, verfolgen, verspotten, vernichten ... und vergisst dabei, dass man im selben Akte sich selbst negiert. Die Pauperisierung der Frauen hat die Männer nicht reich gemacht. Es war der Versuch, mit äusserlichen Mitteln (gewissermassen technisch) das zu erzwingen, was sich nur im Wechselspiel des inneren psychischen Prozesses und der gelebten äusseren sozialen Wirklichkeit entwickeln kann. Vertrauen, Einheit, Selbstbewusstsein.

Und jetzt, wo die Dinge so schlimm stehen um die Natur und die Menschen - sub specie aeternitatis sozusagen - erzeugt diese Vorstellung der jahrtausendealten männlichen Selbstbehauptung eher ein Gefühl der Zärtlichkeit in mir, vermischt mit Traurigkeit. Verzeihung ist im Spiel, die Erinnyen, ich will sie nicht mehr. Ich will keine Revanche, keine Waffen: in diesem Sinne also den Titel LIEBE.

Ich will auch nicht zurück zu einem Mutter-Erde-Kult, sondern vielmehr freue ich mich über all die Männer, die heraustreten aus der Schar der uniformierten Beherrscher und Verwalter, die ihre Seele entdecken, mit ihrem Mond zu spielen vermögen, Männer, die weinen können, und die eine Frau weder besitzen noch negieren müssen. Individualisierung, Aufhebung der Rollentrennung, das Betreten des ganzen Seelenraumes ... und die Herstellung eines geschwisterlichen Vertrauens zwischen Männern und Frauen

Und trotzdem noch ein Flair von Männlichkeit (oder grade), ein Flair von Weiblichkeit, wie es sich nur bei freien Menschen einstellen kann. Ein Mann, der in seiner Berufssphäre versklavt ist, wird am Herd als Hausmann nicht weniger versklavt sein, auch wenn er sich für einen Feministen hält. Und eine Frau wird nicht dadurch frei, dass sie hasst, herrscht und unterdrückt.

Die Perspektive, die Ernest Bornemann für das zukünftige Verhältnis der Geschlechter entwirft, erstaunt mich sehr:

Der entsetzliche 'Kampf der Geschlechter', den das Patriarchat als 'naturegegeben' und 'unabänderlich' betrachtet, wird entweder mit der Zerstörung der Menschheit oder mit dem Verzicht auf diesen Kampf enden: mit dem Verzicht auf die Geschlechtlichkeit überhaupt. ... Der klassenlosen Gesellschaft der Zukunft entspricht die geschlechtslose Zukunft unserer Species. Die eine ist ohne die andere nicht erzielbar. (Bornemann, a.a.O., S.20f)

Heisst das nicht das Kind mit dem Bade ausschütten?
Es gibt doch einen Unterschied zwischen dem Unterschied als Diskriminierung, Ausschliessung und Verfolgung und

dem 'Unterschied' im Sinne der Buntheit, des vielfältigen Spiels der Wechsel und Verwandlungen, der gegenseitigen Ergänzung auch

Licht und Finsternis, Stein und Wolke, Träumerei und pfeilgerades Denken ... eine unterschiedslose Liebe für die entgegengesetztesten Aspekte der Welt zu gewinnen, scheint mir eine der notwendigen Voraussetzungen, um freiheitliche, brüderlich/schwesterliche Beziehungen zwischen den Menschen zu entwickeln, und ich bin der Meinung, dass eine solche Entwicklung wiederum eine notwendige Voraussetzung für die Heilung dieser Welt ist, mit ihren 1300 und noch viel mehr zirkulierenden Giften.

In diesem Sinne danke ich meinem Doktorvater, der mir die Freiheit gelassen hat, dieses Buch so zu schreiben, wie es geworden ist

Ich danke ferner meinen Eltern für die Finanzierung der Arbeitsowie allen, die daran in irgendeiner Weise mitgesponnen und mitgewoben haben.

LEBENS LAUF

Felicitas Schätzl

Ich wurde am 1.5.1951 in Dillingen/Donau geboren. Meine Eltern - Lothar und Therese Schätzl - sind Kunsterzieher. Nach dem Besuch der Grundschule trat ich 1960 in das Johann-Michael-Sailer-Gymnasium/Dillingen über, an dem ich 1970 das Abitur im humanistischen Zweig ablegte. Dann begann ich das Studium der Slawistik und Anglistik an der Ludwig-Maximilians-Universität/München und war während dieses Zeitraumes auch kurzzeitig an der Akademie der Bildenden Künste/München eingeschrieben. Das Studium der Anglistik brach ich nach bestandener Zwischenprüfung ab, Slawistik (Russisch, Polnisch) verfolgte ich am Rande weiter, als Hauptfach wählte ich 1972 Soziologie (Nebenfächer Philosophie und Sozialpsychologie). Einer der Schwerpunkte während des Soziologiestudiums war die Medizinsoziologie und die Soziologie der Psychiatrie. Und seit 1976 befasse ich mich praktisch und theoretisch mit alternativen Heilmethoden (chinesische Medizin, T'ai Chi Ch'uan, Yoga, Massage, Diätetik). Im Sommer 1979 schloss ich das Studium der Soziologie mit dem Diplom ab (Nebenfächer Philosophie und Sozialpsychologie) und arbeitete dann als Übersetzerin (Englisch/Deutsch). Im Herbst 1980 verließ ich Deutschland. Und verbrachte eineinhalb Jahre in Belgien und Holland. Dort vertiefte ich meine Studien der alternativen Heilmethoden und gewann Einblick in die Struktur der alternativen Ernährungsprojekte. Dieser Aufenthalt bildet die Basis für die vorliegende Analyse des alternativen Ernährungssystems.

*Felicita
Schätzl*

